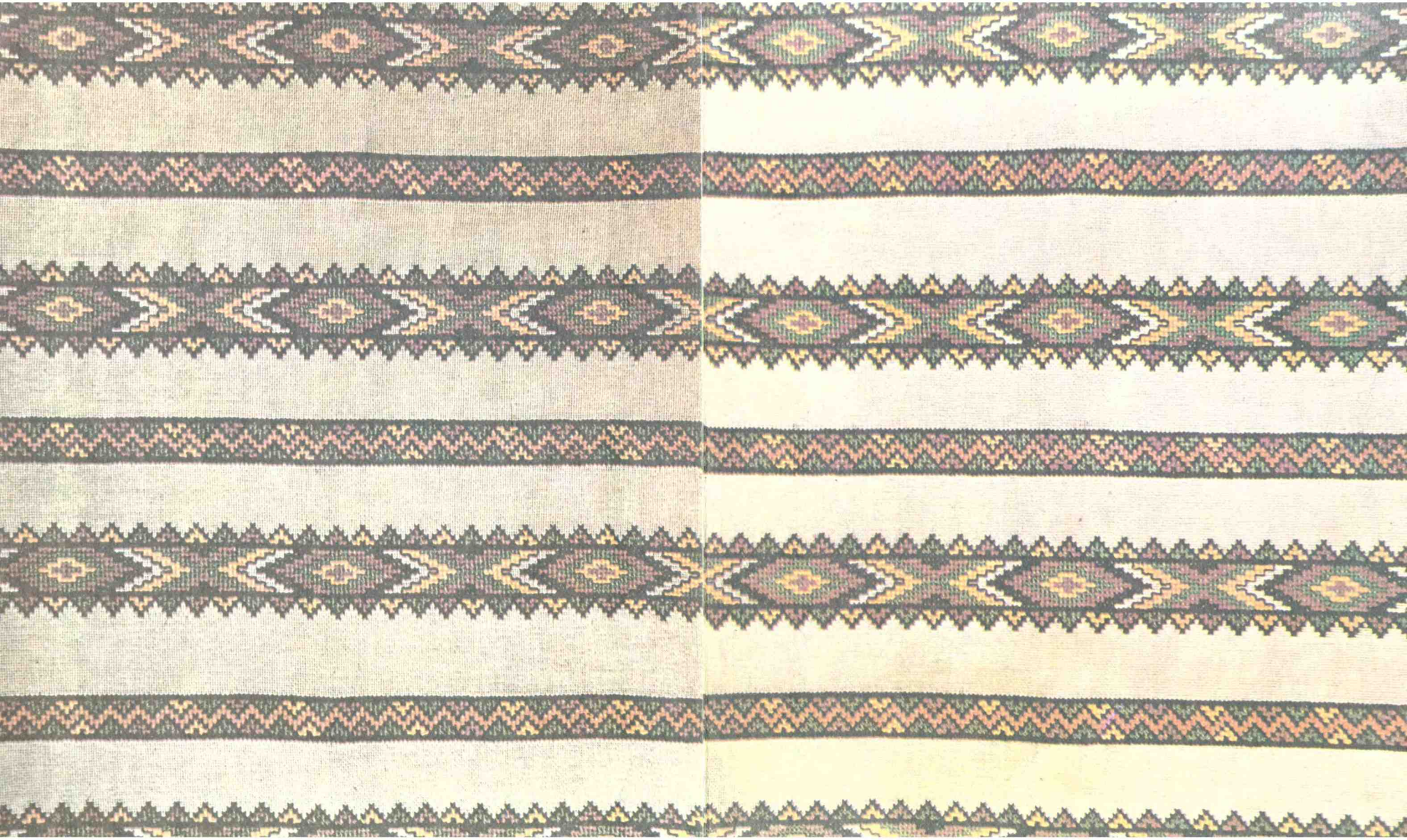
ОЛЬГА ФРАНКО

ПРАКТИЧНА КУХНЯ



ОЛЬГА ФРАНКО

ПРАКТИЧНА КУХНЯ

ВИДАННЯ ДРУГЕ

ЛЬВІВ
«КАМЕНЯР»
1992

ББК 36.99
Ф83

До видання включено (з певною текстологічною обробкою) кулінарні рецепти Ольги Федорівни Франко, подані нею в книзі «1-ша українська загальнопрактична кухня», що побачила світ у 1929 році в Коломиї. Тут читачі знайдуть широкий діапазон страв традиційної української кухні: від різних закусок, супів, борщів, м'яса, риби до печива і варення.

Для масового читача.

Літературне опрацювання
О. П. СЕНАТОВИЧ

Художник
І. П. ПЛЕСКАНКО

Редактор
А. А. ЧЕРНЯК

Ф $\frac{3404000000-001}{92}$ БЗ-30-8-91

ISBN 5-7745-0215-8

© Оксана Сенатович, 1990, упорядкування, текстологічна обробка і вступна стаття

СЕРЦЕ КУХНІ

Книга Ольги Франко розрахована на куховарок досвідчених, практичних, не позбавлених фантазії. Не секрет, що від кухні залежить добрий настрій і здоров'я родини, і кожна сучасна жінка, яка дорожить цим, повинна пам'ятати, що досвід — річ набута, а тому, користуючись рецептами пропонованої «Практичної кухні», вона неодмінно набуде його.

Книжка під назвою «1-ша українська загальнопрактична кухня» вийшла у світ в Коломиї у 1929 р.

Українська кухня багата традиціями, розмаїттям страв. Наші бабуні куховарство возвели у ранг мистецтва. Однак не слід гадати, що сенс життя усі вони бачили в тому, щоб їсти. Безсумнівно, в процесі приготування страв творили вони, за словами відомої на той час поетеси і художниці, яка належала до так званої Празької школи української поезії, Галі Мазуренко, «земну задачу»:

Переріжу на дві половини,
Розгортаючи листя, капусту.
І побачу в самій середині
В перший раз і в останній пустку.

Відлетіли потомлені феї,
І покинуто храм порожній.
Чи пора лить олію на неї
Й подавати її з горошком?

Розбираючи листя за листям,
Раптом, слухаю, хтось співає!
Чи прообраз її густолистий
У ненаших краях воскресає?

В олії сміється сонях!
У солонці гномика бачу.
Й серце кухні в парах кухонних
Творить щось, мов земну задачу.

Серце кухні — всеочищаючий вогонь. Перед очима постає традиційне: біля вогню порається жінка, навпроти дверей стоїть накритий скатертиною стіл, на столі округлий, як сонце, хліб, на покуті серед образів — портрет Тараса Шевченка. Жінка уособлює в собі дух миру і любові, її покликанням вічно було і вічно є:

зберігати сім'ю і народні традиції, нести високі моральні ідеали. Такою являється нам авторка цієї книжки Ольга Федорівна — жінка, мати, дружина Петра Івановича Франка, невістка славетного Івана Яковича Франка і його дружини Ольги Федорівни. Їх — свекруху і невістку — в родині називали Ольга Федорівна старша і Ольга Федорівна молодша. Ольга Федорівна молодша мала до куховарства дар від бога, не випадково її чоловік П. І. Франко, пишучи передмову до «І-ї української загальнопрактичної кухні», називає куховарство мистецтвом.

І-ша УКРАЇНСЬКА
ЗАГАЛЬНО-ПРАКТИЧНА
КУХНЯ
З ЧИСЛЕННИМИ ІЛЮСТРАЦІЯМИ
ТА КОЛЬОРОВИМИ ТАБЛИЦЯМИ
НАПИСАЛА
О. М. ФРАНКО.
КОЛОМИЯ 1929
НАКЛАДОМ ВИДАВНИЦТВА РЕКОРД

Народилася О. Ф. Франко (Білевич) 23 липня 1896 р. у селі Вирові на Львівщині. В 1912 р. закінчила львівську приватну гімназію. В 1917 р. вона одружується з Петром Франком. У 1920 р. Ольга Федорівна приїздить до Відня, де після поранення її чоловік знаходився на лікуванні, і записується на дворічні курси при Вищій школі сільського господарства (відділ кулінарії). Очевидно, тоді, під впливом досягнень німецької кухні, в молодої прогресивно настроєної жінки виник задум зібрати і систематизувати рецепти приготування страв української кухні, яка своїми багатими традиціями аж ніяк не поступається перед іншими. Заохочена підтримкою чоловіка, Ольга Федорівна береться за роботу.

З часу одруження аж до трагічного літа 1941 р., коли П. І. Франко, не передчуваючи лихого, в супроводі охоронців востаннє переступив поріг свого помешкання, його дружина Ольга Федорівна скрізь і всюди нерозлучна з чоловіком. З 1931 по 1936 р. П. І. Франко на запрошення уряду Радянської України працював у Харкові. Подружжя Франків було свідком страшного голоду на Україні у 1932—1933 рр. Проживаючи у Харкові з іноземним паспортом у кишені, авторка знаменитої куховарської книжки не могла тоді запропонувати жодного рецепту-поради. Єдине, що вона

могла, це, виходячи з продуктами з крамниці для іноземців, розламати на шматки буханець хліба і роздати його голодним.

Ольга Федорівна Франко прожила довге життя. Ще на своє 90-річчя готувала гостину для своїх рідних: дочок, внуків і правнуків. До 91-го року життя Ольга Федорівна варила і пекла, весь час чекаючи, що відчиняться двері і на порозі з'явиться її чоловік. Тому стіл щоденно накривали сніжно-білою скатертиною, бо Петро Іванович був педантом у побуті, завжди болісно сприймав порушення чистоти і гармонії.

П. І. Франко працював інженером-хіміком. Написана ним передмова до видання 1929 р. була актуальною і корисною особливо в той час, коли ще такої популярної літератури про процеси травлення, походження продуктів харчування, їх калорійність і вітамінний склад друкувалось обмаль. П. І. Франко, як і його дружина, дотримувались думки, що багато хвороб і недомагань пов'язано з неправильним харчуванням. Навіть найкращі продукти, але невідповідно змішані або подані, можуть зашкодити людині. Як приклад найздоровішої їжі П. І. Франко подає опис харчування запорізьких козаків. Харчувалися запорожці скромно, але їжа їх, без сумніву, мусила бути здоровою, якщо в часи Запорізької Січі козаки були найкращими лицарями в Європі. Курінним господарством на Січі займалися курінний отаман та кухар. Дуже поширеною стравою у куренях була саламаха — житнє борошно, зварене на воді і засмажене олією. На обід найчастіше була тетеря, що готувалася на квасі з пшона або житнього борошна. Тетерю заїдали вареною або печеною рибою і запивали медом, брагою або пивом. Їли запорожці галушки, юшку з риби, куліш з салом або олією, баранину, дичину, пташину. На вечерю варили гречані галушки з часником або юшку з риби. Після вечері співали, танцювали, грали на сопілках, скрипках, кобзах... От цього останнього не слід би забувати й нашим любим хазяйкам! — акцентує П. І. Франко.

Шановні читачі! У книзі О. Ф. Франко ви знайдете рецепти приготування різноманітних страв; від різних закусок, супів, борщів, м'яса, риби до печива і варення. Більшість страв легкі й прості в приготуванні, деякі, наприклад, надівана теляча голова або паштет з голубів, вимагають великої затрати часу. Але ж робимо їх не на щодень, а на свято, коли треба здивувати гостей і блиснути своїми кулінарними здібностями. Майже всі харчові продукти місцевого походження, отже, можна вважати, загальнодоступні. Заморські приправи і коріння, торгівля якими у нас ведеться ще з часів Київської Русі, теж не викличуть додаткових ускладнень. Більші

складності, скажімо, з приготуванням фіалкового варення, але не тому, що процес приготування дуже трудомісткий, а тому, що фіалки на сьогодні занесені у Червону книгу (ясна річ, не з вини аматорів фіалкового варення).

Мусимо дбати, щоб їжа була здоровою. Як актуально саме сьогодні звучить думка автора, що «...хазяйка в кожному місті повинна домагатися від управи (магістрату), щоб запровадив провірку харчовин на ринку... Неможливо вимагати, щоб кожна господиня запровадила в себе малу хімічну робітню з різними кислотами та іншими дорогими приладами».

Подаємо загальні вказівки при готуванні їжі, дотримуватись яких радив П. І. Франко у передмові до «1-ї української загальнопрактичної кухні».

- М'ясо на бульйон спочатку заварити, відтак зняти піну, тоді посолити і додати зеленину.
- До звареного бульйону долити кілька ложок холодної води і, коли він відстоїться, перелити його в іншу посудину.
- М'ясо, обсипане тертою булкою, смажити на повільному вогні, інакше булка швидко припалиться, а середина буде сирою.
- Відбите м'ясо (лангети, ескалопи) солити безпосередньо перед тим, як викладати на сковороду з розігрітим маслом. Смажити на великому вогні.
- Печеню спершу прирум'янити знизу, потім зверху, щоб не пустила соку. В духовці печеню не перевертати, класти її гладким боком вверх, а дріб — вверх грудкою.
- Кашу випікати у кам'яному (керамічному) посуді під кришкою, щоб вона не пригоріла.
- Мучник випікати, не накриваючи посудини кришкою.
- У гарячій печі страва одразу рум'яниться.
- Тісто на налисники розводити молоком навпіл з водою, тоді налисники більш крихкі.
- Юшки і підливи заправляти в останню хвилину. Перед подачею на стіл тримати їх у посудині з гарячою водою.
- М'ясні страви найкраще підігрівати на парі або у гарячій воді.
- Форми з холодцем або мучником поставити на хвилину в теплу воду, тоді вміст легко виймається.
- Дрібка питної соди пришвидшує варіння м'яса та інших продуктів.

● Оцет краще замінити лимонною кислотою. При можливості вживати овочевий оцет власного виробництва.

● Телятину або баранину запарювати кип'ятком і воду зливати. Тоді бульйон буде прозорим, а печеня (особливо бараняча) соковитою.

● Свіжі листочки петрушки можна вирощувати протягом усієї зими з корінців, посаджених у скриньки з землею. Скриньки тримати у світлому, але не занадто теплому місці.

● Печериці можна вирощувати у підвалі протягом усього року.

ЯК ДОВГО ВАРИТИ І СМАЖИТИ? (год)

Бульйон, м'ясо	2,5—3	Баранячу печеню	1,5—2
Відвар з костей на юшку	2—2,5	Курчатко	0,5—1
Телятину	1,5—2	Індика	2—3
Баранину	1,5—2	Качку	1—1,5
Курку	2—3	Гуску	2—3
Маринований язик	4—5	Кроля	1,25—2
Вуджену шинку	3—4	Свіжу ярину	0,5—1
Волову печеню	2,5—3,5	Сушену ярину	2,5—3
Телячу печеню	2—2,5		

ЯК ПОДАВАТИ?

● Зовнішній вигляд страв повинен заохочувати до їжі.

● На полумиски занадто багато страв не накладати.

● У зимовий період посуд, в якому подаються страви, потрібно підігрівати і накривати кришкою.

● М'ясо різати впоперек волокон.

● Сіканці, краянці, печеню викладати на довгому полумиску навскіс. Краї полумиска прикрасити зелениною або яриною.

● Дріб порізати на кусні, викласти на полумисок гладким боком уверх, прикрасити зелениною, злегка полити підливою. Решту підливи подати у соуснику.

● Холодне м'ясо різати дуже тонкими скибками, прикрашати леденцем, зелениною, маринадом.

- Рибу подавати на окремих полумисках, викласти їх спинкою вверх, прикрасити зелениною та яриною.
- Смажену рибу оздобити кружальцями лимона і гілочками петрушки.
- Ярину подавати на круглих полумисках.
- Солодкі мучники прикрасити цукатами, вершковим кремом.
- Овочі укласти у металеві або скляні вази, по боках прикрасити китичками квітів.
- Масло витиснути фігурно або у формі рослинного орнаменту.

Міняються часи — міняються звичаї. Міняється ритм життя, і за щоденним поспіхом не помічаємо, що розгублюємо надбане попередніми поколіннями. Бачити одне одного і чути! Гостина в традиційному розумінні слова — це не збіговисько ласунів-гурманів, любителів смачно попоїсти і розважитись черговою телепередачею. Навколо стола збираються родичі, однодумці. В українській хаті для столу відведено місце стольне. Тому правила споживання їжі, подані П. І. Франком, цікаві, повчальні, актуальні і для нас.

- Їж тоді, коли маєш до цього охоту, при можливості на свіжому повітрі.
- Не їж надто гарячих страв (понад 35 °С), бо це може викликати захворювання кишок. Рівно і надто холодні страви можуть пошкодити.
- Не пересолюй! Надмір солі може викликати малокрів'я і огрядність.
- Укладай страви на столі старанно, по змозі артистично. Це заохочує до їжі!
- Ріж дрібно, пережовуй довго!
- Перестань їсти, коли міг би ще дещо з'їсти.
- Після жирного не пий води! Надмір пива непотрібно розширює шлунок!
- Після обіду приляж або прогуляйся.
- Кухнею не легковаж, але нею не одушевляйся!
- Старайся, щоб приготування їжі ввійшло у програму виховання дітей!

«Чим хата багата — тим рада» — вишито на рушничку руками Віри Петрівни Франко — дочки авторки цієї книжки. Ольга Федорівна домоглася, щоб приготування їжі ввійшло у програму виховання дітей. Ілюстрації страв, які прикрашають це видання,— яскраве свідчення цьому. Страви готувала Віра Петрівна і, за її словами, готувала так, «як це робилося у нас — у Франків!»

ОКСАНА СЕНАТОВИЧ

ЗАКУСКИ

Перед обідом на Україні прийнято подавати закуску, яка заохочує до їжі, збуджує апетит. Під закуски накрити окремий столик, оздобити його квітами або зеленню. Найкраще на закуски підходять оселедці, сардини, гриби, огірки, салати, паштети, студенець, вудженина, сир, ікра, яйця. Подають також накладанці (канапки), які можна довільно комбінувати, однак слід стежити, щоб на скибці булки чи хліба (без шкірки) було не замало компонентів. Накладати потроху, але різних складників, дібраних за смаком і різноманітних кольорів: на шар масла, розтертого з сардинами або бринзою з дрібкою паприки, покласти скибочку яйця, шматочок буряка, листок ярини, звиток шинки, ікру, сир, паштет, студенець, язик, столову гірчицю і т. п. Усе це старанно розкласти і подати з приємною усмішкою.

НАКЛАДАНЦІ (КАНАПКИ, БУТЕРБРОДИ). Накладанці роблять з білого хліба або булки, нарізаної тонкими скибками. Скибки намастити маслом (розтертим і не надто холодним), зверху покласти рядочок ікри, шматочок лососини, звиток шинки, шматок твердого сиру, кружальце яйця. Безпосередньо перед подачею змастити трохи майонезом. Щоб накладанці не засохли, накрити їх зволоженою серветкою.

ГАРЯЧІ НАКЛАДАНЦІ. Змолоти печене або варене м'ясо, додати присмаженої цибулі, 2 ст. ложки тертого твердого сиру, 2—3 розтерті сардини, 2 жовтки, піну з 2 білків, 2—3 ст. ложки сметани або вершків. Усе це посолити і добре вимішати, намастити скибки булки і поставити на 10—15 хв у духовку. Подавати накладанці гарячими.

ГРИБИ З КАШЕЮ. Підсмажити на маслі 1 посічену цибулину, додати дрібно порізані варені гриби. Тушкувати 15 хв, відтак посолити, поперчити, всипати 1 ст. ложку муки, 2 склянки грибного відвару, прокип'ятити, додати 1 склянку сметани і знову прокип'ятити. Розсипчасту гречану кашу, зварену з дрібно нарізаною солониною, викласти у ринку, висипати зверху тушковані гриби і, не розмішуючи, поставити на 10 хв у духовку.

РОЗСИПЧАСТА КАША. Сполоснути 2 склянки будь-якої крупи, запарити 1/2 склянки розтопленого масла або смальцю, вимішати і залити гарячою водою так, щоб вона лише вкрила кашу. Посудину щільно накрити,

обліпити тістом і поставити в духовку на 3—4 год на дуже повільний вогонь. Подавати з дрібно посіченою підсмаженою солониною.

КРУТІ ЯЙЦЯ. Зварити на твердо кілька яєць, зняти шкаралупки і розрізати надвоє вшир. Жовтки протерти через сито і додати масла (вдвічі менше від кількості жовтків). Добре розтерти, посолити, поперчити і начинити білки. Кожну половинку яйця оздобити зеленню.

ЯЄШНЯ. На 1 порцію взяти 2—3 яйця, збити білки з жовтками, посолити, поперчити, вилити на сковороду з розтопленим маслом або шкварками. Злегка помішати, для смаку додати кропу, тертого гострого сиру або 2—3 ст. ложки сметани. Серед інших смачних доповнень можуть бути дрібно порізана шинка, підсмажені нирки, тушковані гриби з цибулею, помідори (посолені, поперчені і тільки підігріті в яєшні).
Яєшню можна готувати і так: яйця збити з мукою і молоком (на 5 яєць — 1 ст. ложка муки, 1/2 склянки молока або вершків). Суміш виливати на сковороду з розтопленим жиром.

ЯЙЦЯ У СОРОЧЕЧКАХ. У плоскій ринці закип'ятити 1/4 л води з 3 ст. ложками оцту. Яйця розбивати над самою водою так, щоб вони не встигли розплистися. Як тільки білок скипиться, обережно вийняти яйця ложкою і викласти у сито. Подавати з підливою, до начинок і ярини.

ЯЙЦЯ НА ПОЛУМИСКУ. Очищені від шкаралупи варені яйця викласти на металевий полумисок, дно якого змастити маслом, посипати тертою булкою і сиром. Кожне яйце також посипати тертою булкою і сиром, зверху покласти шматочок масла, залити бульйоном і поставити на 5 хв у духовку на повільний вогонь. Подавати на тому ж полумиску.

ОМЛЕТ. Збити жовтки з білками і вилити на сковороду з розтопленим маслом. Смажити на великому вогні, злегка підносячи краї ножем, щоб низ не підгорів, а верх був пухким. Омлет не перевертати на другий бік. Краї загорнути до середини, сковороду прикрити тарелем і перевернути на нього омлет. Перед тим, як омлет загортати, всередину можна покласти начинку.
Начинки: 1. Печериці підсмажити на маслі з кропом, петрушкою, зеленою цибулею. 2. Дрібно порізану шинку або ковбасу прокип'ятити, додавши ложку сметани.

Начинити омлет можна також печінкою, нирками, шпинатом, вудженою рибою, помідорами, макаронами з сиром, оселедцями або сардинами.
Щоб яєшня була пухкою, білок збити окремо, а жовток — зі сметаною або молоком.
Омлети найкраще робити малі — з двох яєць.

БРИНЗА З МАСЛОМ. Розтерти 200 г масла, 200 г бринзи, 2 корнішони. Цю масу добре вимішати, додати 1/4 сирої дрібно нарізаної цибулини, 1 ст. ложку зеленої цибулі, кмину, 1 ч. ложку гірчиці, дрібку паприки і ще раз вимішати.

СИР ЗІ СМЕТАНОЮ І ЦИБУЛЕЮ. Порізати 1 цибулину, покришити 200 г сиру і вимішати з 1 склянкою сметани. Такий сир дуже смачний з разовим хлібом.

М'ЯКИЙ СИР. 2 кг свіжого сиру протерти через сито або перемолоти, покласти у ринку і поставити на повільний вогонь, весь час помішуючи, доки сир не розтопиться. Якщо з'явиться сироватка, то її відлити. Відтак додати 200 г вершкового масла, солі, кмину, влити 2 склянки густої сметани, і все добре вимішати. Масу підігріти (але не кип'ятити), поки не загусне. Ще гарячою вилити у форму, зволожену сироваткою або молоком. Охолоджений сир загорнути у пергаментний папір або станіоль.

СИР З КМИНОМ. Перемолоти 1 кг свіжого сиру і розтерти в макітрі з 1 склянкою розтопленого масла, посолити, додати кмину. Зберігати в холодному місці. За 2—3 дні сир готовий до вжитку.

НАДІВАНІ РИЖИКИ. Почищені і помиті дрібні рижики посікти і підсмажити на маслі з цибулею. Посолити, поперчити, додати тертої булки, 1—2 яйця і все добре вимішати. Цією масою начинити великі рижики. Підсмажити їх з обох боків на гарячому смальці, поки зарум'яняться, оздобити зеленою петрушкою і шматочком лимона.

БАКЛАЖАНИ. З баклажанів відрізати вершки, вийняти серединки з зернятами та наповнити начинкою з м'яса, рису, риби, грибів, оселедців, дрібно посічених нирок, мозку. Кожен баклажан прикрити вершком, посипати сиром і запекти в духовці.

ЦВІТНА КАПУСТА. Зварене суцвіття цвітної капусти розчленувати і підігріти в такій підливі: білу запражку на маслі розвести 1 склянкою молока або вершків, посолити, охолодити, вбити 2 яйця і перемішати. Викласти цвітну капусту в тарілку, зверху полити густою підливою.

РІЗАНА КАРТОПЛЯ. Зварити кілька картоплин у лушпинні, почистити і порізати на кубики. Розтерти 1/2 склянки сметани з 1 ч. ложкою гірчиці, скропити лимонним соком, додати 1 посічену цибулину, посолити і змішати з картоплею. Закуска не повинна бути рідкою.

БАКЛАЖАННА ІКРА. Із запечених баклажанів зняти шкірку, посікти їх, додати оцту, олії, дрібно посіченої цибулі, посолити і поперчити.

ПОМІДОРИ З ПІДЛИВОЮ. Помиті і обтерті помідори порізати кружальцями і залити такою підливою: жовток вимішати з 1 ч. ложкою гірчиці, 2 ст. ложками олії, 1 ст. ложкою цукру і 1 ч. ложкою лимонного соку.

ЯРИНА З ОЛІЄЮ. Червону капусту дрібно пошаткувати, запарити, посолити і скропити лимонним соком. У салатницю покласти зварену квасолю, порізану кружальцями картоплю, посічені буряки, огірки, варені рижики, мариновані гриби, оливки. Краї салатниці прикрасити червоною капустою. Тоді 1 ч. ложку гірчиці розтерти з олією, скропити лимонним соком, додати посіченої зеленини, посипати цукром, посолити і залити цим ярину в салатниці (капусту не заливати).

СВІЖІ ЯГОДИ В ТІСТІ. Приготувати тісто, як на налисники, тільки дещо густіше. Почистити малину, чорниці або вишні, посипати їх цукром і залишити на 1 год, щоб ягоди пустили сік. Тоді його злити і переварити. На гарячу сковороду з розтопленим маслом налити половину тіста, покласти на нього ягоди і накрити другою половиною тіста. Підсмажити з двох боків, подати з цукром і соком.

ЯБЛУКА В ТІСТІ. Помити і почистити дрібні яблука, порізати на кружальця і вийняти середину. Приготувати тісто, як на налисники, і вмочати в нього кружальця яблук. Смажити на гарячому маслі. Відразу подавати, посипавши зверху ваніліном і цукром.

ПАМПУШКИ. Закип'ятити в каструлі 2 склянки води з 1 склянкою масла, поступово всипати 2 склянки муки, весь час вимішуючи до утворення одно-

рідної суміші. Тоді цю масу перелити в макітру і, коли вона вистигне, вбивати по одному 7—10 яєць так, щоб тісто було м'яке, але не надто рідке. Тісто викладати ложкою у гарячий смалець і смажити пампушки, поки зарум'яняться. Тоді вийняти їх на сито і посипати цукровою пудрою. Можна робити пампушки і з конфітюром. Коли перша пампушка підсмажиться, розрізати її — якщо вона тверда, додати до тіста яєць.

ЯМКИ З РИСУ. Зварити на грибному відварі 2 склянки рису, відцідити, долити олії, додати 1 потерту на тертці і відтиснуту сиру картоплину. З цієї суміші виліпити круглі паляннички і підсмажити їх на олії. Подавати з грибною підливою.

ЯМКИ З ГОРОХУ. Горох замочити, тоді зварити його в солоній воді, протерти через сито, додати підсмаженої на олії цибулі, перцю. Суміш добре вимішати і викласти ложкою на гарячу сковороду. Смажити, поки зарум'яниться. Подавати до борщу або юшки.

ЯМКИ НА СМЕТАНІ. Розтерти 2 жовтки з сіллю, всипати 4 склянки муки, піну 5 білків і стільки сметани, щоб тісто було м'яке. Тоді викласти його ложкою на гарячу сковороду з маслом. Перед подачею на стіл посипати цукром.

ЯМКИ З МАННОЇ КРУПИ. Зварити кашу з манної крупи на молоці (середньої густоти). Коли вистигне, вбити 2—3 яйця, додати 50 г масла, посипати цукром і добре вимішати. Цю масу викласти ложкою на гарячу сковороду і підсмажити до рум'яності.

ОСЕЛЕДЕЦЬ З ЯБЛУКАМИ. Оселедець вимочити в воді або молоці, почистити, посікти, додати намочену і відтиснуту булку, 100 г масла, 2 кислі яблука і 1 ст. ложку сметани. Все це добре розтерти і подати до хліба.

ФОРШМАК. Почистити 1 великий або 2 малі оселедці. Посікти або перемолоти 1/2 кг сирого м'яса, додати 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку сметани, 1 яйце, 3—4 склянки картопляного пюре. Усе це ретельно вимішати з посіченим оселедцем і спекти на сковороді у духовці.

СІЧЕНИЙ ОСЕЛЕДЕЦЬ. Оселедець почистити, вимочити у воді або молоці, дрібно посікти і змішати з 3 круто звареними яйцями, додати цибулі,

1 ст. ложку масла. Масу добре вимішати, надати їй форму оселедця. Подавати до хліба.

МАСЛО З ОСЕЛЕДЦЯ. Оселедець почистити, вимочити у воді або молоці, протерти через сито і розтерти з 1/2 склянки масла.

ВАРЕНИКИ З ШИНКОЮ. З муки і води приготувати тісто, не додаючи яєць, тонко розкачати його і зробити невеличкі вареники з такою начинкою: посікти 100 г варених грибів, підсмажити їх на маслі з цибулею, поперчити і додати 100 г меленої шинки. Вареники подавати з маслом, підсмаженою цибулею або тертою булкою.

ВАРЕНИКИ З ТЕЛЯЧОЇ ПЕЧІНКИ І ЛЕГЕНЬ. Зварити у несоленій воді печінку, легені і шматок сала. Все це дрібно посікти, додати підсмажену на маслі цибулю, посолити, поперчити, вимішати і начинити вареники. Перед подачею на стіл полити маслом з тертою булкою або підсмаженою солониною.

НАЛИСНИКИ. Тісто на налисники замішувати на воді, а не на молоці. На 1 склянку муки взяти 2 яйця і дрібку солі, поступово доливаючи воду. Тісто добре вимішати, щоб не було грудок. Воно мусить бути рідке, щоб добре розливалося. Перед виливанням тіста гарячу сковороду змастити солониною або полити 1 ст. ложкою масла (смальцю). Зарум'янені з обох боків налисники скласти один на другий або скрутити у трубочку і підсмажити на маслі. Можна також вмочати в розбите яйце та обкачати в тертій булці, потім підсмажити. Готові налисники прикрасити зеленою петрушкою або іншою яриною. Начинка може бути з м'яса, риби, грибів, рису, паштету, дробу, мозку, нирок та ін. Дуже смачна начинка з телячої печінки, підсмаженої, протертої і перемішаної з підсмаженою цибулею і сметаною. Начинка може бути з свіжого сиру зі сметаною і яйцем, зі свіжої капусти з дрібно посіченими крутими яйцями, рисом з яйцями, із сушених варених грибів, посічених і перемішаних з цибулею або печерицями, тушкованими в сметані.

НАЛИСНИКИ З ГРЕЧАНОЮ КАШЕЮ. Підсмажити 6 тонких великих налисників. Зварити 1/4 кг гречаної каші з 1 ст. ложкою масла. Порізати 50 г сушених варених грибів, підсмажити їх з 1 ст. ложкою масла і 1 цибулиною, перемішати з кашею, доливши грибного відвару. Цією масою на-

чинити налисники. Викласти їх у риночку один на другий, зверху накрити неначиненим налисником, полити маслом і підсмажити.

НАЛИСНИКИ З М'ЯСОМ. Шматочки печеного м'яса, шинки, печінки посікти і вимішати з дріжджовим соленим тістом. Коли воно підросте, пекти невеликі товсті налисники, підсмажуючи їх з обох боків.
До цього ж тіста можна домішувати шпинат, зелений горошок, тушковані гриби.

НАДІВАНКА З ФРАНЦУЗЬКОГО ТІСТА. 1/2 кг муки замісити з одним яйцем, додати чарку коньяку, посолити і влити стільки води, щоб тісто можна було розкачувати. Тоді тісто охолодити, щоб ствердло, і розкачати. Загорнути в нього 200 г розм'якшеного масла і знову розкачати. Коли тісто буде товщиною в півпальця, скласти його вчетверо, охолодити і знову розкачати (так повторити 2—3 рази). З охолодженого тіста витиснути склянкою кружечки. З половини кружечків меншою формою вийняти серединки. Скласти по два кружечки разом — зверху кружечок без серединки. Викласти на лист, зверху змастити жовтком і пекти в гарячій духовці. Серединки наповнити однією з поданих нижче начинок. Перед подачею на стіл ще раз припекти в духовці.
Надіванки можна випікати як маленькі, так і з суцільного шматка тіста.
Начинки:
1. Зварений в оцтовій воді мозок охолодити; запражку з 1 ст. ложки муки розвести бульйоном, додати сік з 1/2 лимона, 2 жовтки, збиті з 3 ст. ложками молока — усе це підігріти, але не варити. Тоді додати порізаний на кубики мозок, трохи мускату, суміш поперчити, посолити до смаку, вимішати і добре зігріти у ринці, яку поставити у посуд з гарячою водою.
2. Залишки вареної або печеної курки, індика відділити від костей, порізати на шматочки і додати порізаний потрух. Білу запражку з 1 ст. ложки муки розвести бульйоном або підливою з печені. Додати свіжі або маринованi гриби, сметану, сік з 1/2 лимона. Все це добре вимішати, посолити і поперчити.
3. З вареної риби вийняти кістки, порізати її на дрібні шматочки. Приготувати білу запражку, розвести її юшкою, додати трохи маринованих грибів, посічених корнішонів, гірчиці. Усе це прокип'ятити, додати 1 ст. ложку сметани або 2 жовтки, розведені з водою, і підігріти. Цією підливою залити рибу, поперчити і добре вимішати.
Таку ж начинку можна робити і з м'яса.

4. Зварити цвітну капусту, зелений горошок, шпарагову квасолю, відцідити, порізати кубиками, вимішати з білою вершковою підливою (див. розділ «Підливи»), начинити тісто, зверху полити маслом з тертою булкою.
Таку ж начинку роблять з печериць або будь-яких варених грибів з додаванням підсмаженої на маслі цибулі.

МАКАРОНИ З ПЕЧІНКОЮ. Кілька курячих або одну гусячу печінку покласти у холодну воду, щоб побіліла, тоді підсмажити її на маслі з цибулею, посолити. 1/4 кг макаронів зварити у солоній воді, змастити ринку маслом, викласти половину макаронів, покласти на них посічену печінку, накрити другою половиною макаронів, полити сметаною і поставити в духовку.

ЛОКШИНА. Зварити локшину (розкачане тісто, порізане квадратиками), перемішати її з маслом, залити сметаною і випікати у духовці на повільному вогні.

ПІДСМАЖЕНИЙ РИС. Зварити 1 склянку рису у воді зі шматком масла. Перемолоти шматочки м'яса і риби, дробу (курятини, індичини), додати посічену і підсмажену на маслі цибулю. Глиняну миску змастити маслом, заповнити рисом з м'ясом, посипати тертим твердим сиром, полити 1 ст. ложкою масла і добре підігріти в духовці.

ГРІНКИ

Булку тонко порізати і злегка підсмажити на маслі, посипати тертим сиром, дрібно посіченою шинкою або ковбасою. Покласти зверху шматочки червоних помідорів, посипаних сиром, шматочки оселедця, вимоченого в молоці, тушковані печериці, смажені рижики і т. п. Грінки подавати гарячими.

ГРІНКИ З КОВБАСКАМИ. Грубі скибки булки підсмажити з обох боків на маслі і покласти на них варені ковбаски. Ковбаски і грінки залити такою підливою з хрону: потерти на тертці корінь хрону, посипати його цукром, посолити, додати оцту, підсмажити з запражкою із 1 ст. ложки муки, розвести бульйоном або водою і додати 1 ст. ложку сметани. Підлива повинна бути густою. Зверху посипати її тертим сиром з булкою і за 10 хв до подачі поставити у гарячу духовку.

ГРІНКИ З КОНФІТЮРОМ. Порізати булку на скибки, намастити їх густим конфітюром, скласти по дві разом, вмочати в яйце, розведене молоком, обсипати тертою булкою і підсмажити на маслі.

ГРІНКИ З ПОМІДОРАМИ. На грінки, підсмажені на маслі, покласти кружальця помідора, посипати тертим твердим сиром, підігріти у духовці і подати гарячими. Замість сиру можна покласти по 1 ст. ложці густої сметани.

ГРІНКИ З ПЕЧІНКОЮ. Печінку з гуски, качки, курки або індика замочити на кілька годин у воді або в молоці, відтак підсмажити на свіжому салі з цибулею, грубо посікти, посолити, поперчити і додати 2—3 ст. ложки тертого сиру. Цією масою намастити підсмажені грінки, перед подачею припекти в духовці.

ГРІНКИ З ШИНКОЮ І СИРОМ. Маленькі грінки з одного боку намастити маслом. Тоді приготувати таку масу: 100 г посіченої жирної шинки, стільки ж тертого гострого сиру, 1/2 склянки густої сметани, поперчити і добре вимішати. Накласти на другий бік грінок, зверху посипати сиром, перед подачею добре припекти в духовці.

ГРІНКИ З МОЗКОМ. На 6 грінок взяти 1 телячий мозок, сполоснути, зняти плівку і прокип'ятити в підсоленій воді з 1 ст. ложкою оцту. Додати посічену цибулю, підсмажену на маслі, 1 ст. ложку сметани або бульйону, все добре розтерти і поперчити. Цією масою намастити товсті свіжі грінки, підсмажені на маслі. Перед подачею добре припекти в духовці.

ГРІНКИ З ГРИБАМИ. Порізати на смужки білі гриби, підсмажити їх на маслі з цибулею, сіллю, перцем, мукою і сметаною (до смаку). Все це повинно бути настільки густим, щоб купка не розсипалася. Маленькі скибки булки підсмажити з обох боків на маслі, покласти на них товстим шаром приготовлену масу і перед подачею на стіл припекти в духовці.

ГРІНКИ З ПЕЧЕРИЦЯМИ. Порізані печериці підсмажити з дрібно посіченою цибулею і 1 ст. ложкою масла. Тоді додати 1 ст. ложку тертого гострого сиру, 1 ст. ложку тертої булки, посолити, поперчити. Масу охолодити і добре перемішати з 1—2 сирими яйцями. Накласти товстим шаром на підсмажені грінки. Перед подачею на стіл припекти у духовці.

МАСЛО З САРДИНАМИ. 100 г масла розтерти з 2 жовтками і 2 ст. ложками оливкової олії (олію доливати поступово). Додати 3 сардини, скропити лимонним соком і добре розтерти. Подавати до хліба або булок.

ГІРЧИЧНЕ МАСЛО. 1 ст. ложку гірчиці розтерти з вершковим маслом.

ПАШТЕТ З ПЕЧІНКИ. Молоду телячу печінку очистити від плівки, сполоснути (солити не треба), покласти у каструлю з 2 морквинами, 1 петрушкою, 1 селерою і 1 цибулиною. Додати кілька столових ложок свіжого несоленого смальцю і стільки ж масла. Тушкувати на повільному вогні. Зварену печінку перемолоти і підсмажити з протертою через сито яриною. Посолити, добре розтерти і цією масою наповнити форму. Поставити її на деякий час у холодне місце і спекти. Перед тим, як викласти паштет з форми, на хвилину поставити її у гарячу воду.

МОЗОК У МИСОЧКАХ. Телячий мозок намочити, очистити від плівки, зварити у солоній воді з 1 ст. ложкою оцту. 1 ст. ложку густої сметани змішати з 1 ст. ложкою масла і дрібно порізаним мозком, добре вимішати, посолити і поперчити. Цю масу викласти в мисочки, змащені маслом, посипати тертою булкою. За 5 хв до подачі на стіл поставити у гарячу духовку.

ПІННИКИ. Залишки дробу (курятини, індичини) перемолоти і потовкти у ступі. Білу запражку розвести 1 склянкою вершків і помішувати на вогні, поки 1/3 кількості рідини вивариться. Тоді охолодити і змішати з товченим м'ясом, додавши 5 жовтків і мускату. Відтак збити піну з білків, вимішати усе разом, викласти в металеві або глиняні форми і випікати в гарячій духовці протягом 10—15 хв. Одразу ж подавати.
Такі ж пінники можна робити з дичини або риби.

КРОКЕТИ. 1/2 кг будь-якого м'яса перемолоти і змішати з запражкою з 1 ст. ложки муки, розведеної склянкою бульйону. Тушкувати не більше 30 хв. Відтак додати 2 жовтки, вимішати, охолодити і з цієї маси розкачати 10—12 валиків. Білки збити і вмочати в них валики, зверху посипати тертою булкою. Смажити у гарячому смальці або у воловому жирі (фрітюрі). Готові крокети прикрасити зеленою петрушкою і подавати гарячими.
Такі ж крокети можна робити з дробу, язика, печериць, макаронів, риби. До крокетів з риби додати лимонного соку або хрону з оцтом.

ТЕЛЯЧІ НІЖКИ. Ніжки почистити, прокип'ятити і відлити воду. Помити ще раз, налити стільки холодної води, щоб вона тільки вкрила ніжки, додати ярину і варити у чавунному або емальованому посуді протягом 3 год. Відтак посолити, процідити через густе сито, витиснути сік з 1/2 лимона, додати паленого цукру і прокип'ятити.
На бульйон з 4 ніжок узяти 2 білки, збити з них густу піну, влити 2 ст. ложки холодної води і, не припиняючи збивання, влити до бульйону. Тоді поставити на вогонь. Можна додати також потовчену шкаралупу яєць. Піну зібрати і, коли бульйон закипить, двічі процідити його через полотно. Одну частину бульйону зафарбувати паленим цукром на золотистий колір, другу — шматочками червоного желатину, а третю не зафарбовувати. Кожну частину вилити на плоскі тарелі і, коли холодець застигне, порізати на прямокутні кусочки, якими можна прикрасити холодну смажену птицю або рибу.

ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ. На тортівницю покласти тонку скибку з округлої хлібини, змастити її майонезом, зверху — другу скибку, змащену маслом, розтертим з маринованим лососем та ікрою. Тоді третю скибку з майонезом. Порізати перекладанець, як торт, кожен шматок прикрасити лососиною і зеленню.

ХЛІБЧИКИ. Черствий батон (2—3-х-денний) розрізати по краях, вийняти м'якуш і наповнити його такою начинкою: 80 г сардин розтерти з 150 г вершкового масла, додати 100 г маринованого вареного язика, 100 г шинки, 2 круті яйця. Все це не дуже дрібно порізати і ретельно вимішати. Цією масою наповнити батон і охолодити. На другий день порізати його на скибки.

МІШАНИНА З ОСЕЛЕДЦІВ. Порізати кілька великих варених картоплин на кубики, так само порізати очищений і вимочений оселедець, 1 винне яблуко, квашені огірки, додати невелику кількість буряків і квасолі, посолити, заправити оцтом і олією. Молочко оселедця протерти через сито, змішати з оцтом і сметаною, вимішати. Викласти гіркою і прикрасити огірками, буряками і зеленню петрушки.

ПАШТЕТИКИ В СТУДЕНЦІ. З телячої ніжки і шматків волового м'яса зварити міцний бульйон, процідити його, охолодити і розлити у невеликі формочки до половини. Коли почне застигати, покласти шматок підсма-

женої печінки, риби (без костей) та ін. і залити рештою бульйону по вінця формочки. Охолодити, викласти з формочок і подати на полумиску, прикрашеному зеленню кучерявої петрушки.

ХЛІБЧИКИ З ПАПРИКОВАНОЮ БРИНЗОЮ. Добре розтерти 100 г вершкового масла і змішати з 50 г бринзи, дрібкою паприки і пахучого перцю. Цією масою намастити скибки булки, зверху покласти шматочки вудженого відвареного язика, шпику та ін.

МАСЛО З САРДИН. Потовкти 10 сардин без костей і шкірки, протерти їх через сито, додати 100 г масла, розтерти. Замість сардин можна взяти оселедець.

МАСЛО З СИРОМ. Розтерти 100 г масла, додати 1 ст. ложку тертого гострого сиру, 1/2 ст. ложки столової гірчиці і 1 ст. ложку рому. Все це розтерти, викласти у форму, охолодити і подати на стіл.

СУПИ, ХОЛОДНИКИ, РОСОЛИ

ХОЛОДНИКИ (ХОЛОДНІ ЮШКИ)

Холодні супи готують з фруктів та ярини, як зі свіжих, так і з сушених. Фрукти опускають в окріп на дуже короткий час, тоді протирають і заправляють густою сметаною. На чотири порції супу потрібно 1/4 л сметани. До юшки з яблук, груш та слив муки додавати небагато, а до юшки з вишень і чорниць більше. Усі фруктові юшки можна подавати на стіл і гарячими, з грінками.

ЯБЛУКІВКА І ГРУШІВКА. Яблука помити, порізати і зварити. Окремо зварити груші, додавши гвоздики і кориці. Узвар процідити, а фрукти протерти через сито. Розмішати з 1 ст. ложкою муки, додати цукру, сметани, прокип'ятити і охолодити. При подачі на стіл додати ще сметани.

ВИШНІВКА, МАЛИНІВКА І ПОРІЧНІВКА. Зварити ягоди з корицею (малину — з ваніліном) і цукром, узвар процідити через сито, а ягоди протерти. Розмішати з 1 ч. ложечкою крохмалю і прокип'ятити. Тоді заправити юшку сметаною і охолодити.

СЛИВ'ЯНКА. Запарити 1 кг свіжих слив, очистити від шкірки, залити водою та зварити. Розварені сливи протерти, додати 1/4 л сметани і проварити. До сметани додати 1 ч. ложку крохмалю, цукру і кориці (за смаком).

СУНИЦІВКА. 2 склянки свіжої густої сметани збити разом з 3 жовтками, додати 140 г цукру і продовжувати збивати в чавунному горщику до утворення густої піни. Тоді горщик поставити на гарячу плиту, весь час помішуючи, доки маса не загусне. Окремо протерти через густе сито 2 л суниць, долити 2 склянки сухого вина, перемішати і змішати з масою, приготовленою у чавунному горщику. До цього додати 1/2 л свіжих суниць, перемішати і охолодити. Подавати на стіл з бісквітом або грінками.

СУНИЧНИЙ ХОЛОДНИК. 1 л суниць варити в $1^1/_2$ л води, доки суниці не побіліють, тоді перетерти їх через сито. Окремо збити 1 л сметани з 1 жовтком і 1/2 склянки цукру, додати туди протерті суниці, прокип'ятити і охолодити. Подавати з грінками.

ОЖИНІВКА І ХОЛОДНИК З БУЗИНИ. 2 склянки спілих ягід ожини або бузини сполоснути, додати трохи кориці, 2 гвоздики, цедру з 1/4 лимона, 1/2 склянки цукру. Все це залити 1 л води і прокип'ятити. Окремо в склянці сухого вина розмішати 1 ч. ложку крохмалю так, щоб не було грудочок, і влити в киплячу юшку. Розмішати, додати сік з 1/2 лимона, протерти через сито і охолодити. Подавати з бісквітом або грінками.

ОГІРКОВИЙ ХОЛОДНИК. Прокип'ятити 1 л огіркового квасу (якщо він занадто кислий, розвести водою), зняти піну. Окремо дрібно посікти 2—3 варені червоні буряки, збити 1/2 л кислої сметани, порізати на кружальця 2 квашені огірки без шкірки, 3 варених яйця на чвертки і рибу на шматочки. Все це залити гарячим квасом, перемішати і охолодити. Взимку подавати гарячим.

ХОЛОДНИК ІЗ ШИНКОЮ. Взяти 3/4 л густої сметани, 1/2 л хлібного квасу, 1 ч. ложку гірчиці, 1 ч. ложку цукру. Все це посолити, залити гарячим м'ясним бульйоном, перемішати і охолодити. Подаючи на стіл, покласти в супницю шматок дрібно порізаної шинки.

М'ЯСНИЙ ХОЛОДНИК. З волового м'яса або телятини зварити міцний бульйон, процідити і залити борщем або хлібним квасом, щоб був кислуватий на смак. Окремо зварити кілька бурякових листків з кропом, охолодити, процідити і дати до гарячого бульйону. Тоді, весь час помішуючи, влити 1/2 л сметани (з розрахунку на 1 л бульйону). Суміш вимішати, додаючи порізані варені яйця, огірки, шматки будь-якої риби, телятини або грудки дробу. Охолодити, перед подачею на стіл у кожну тарілку покласти шматок льоду.

ЛИМОННИЙ ХОЛОДНИК. Натерти шкірку з 2 лимонів, потовкти з цукром і залити 1 л молока, змішаного з 1/2 л вершків. Тоді витиснути сік з 2 лимонів і збивати суміш протягом 1 год, відтак подавати на стіл.

ВИРІВСЬКА КВАША. 1 л житньої муки запарити в чавунному горщику з 3 л води, залишити на 2 дні в теплому місці, тоді процідити і варити протягом 1 год. Окремо взяти 1/2 склянки пшона, розтерти його в макітрі на муку, вимішати з виготовленою сумішшю і проварити. Їсти квашу холодною.

СУПИ

ПЕРЛОВИЙ КЛЕЇК НА БУЛЬЙОНІ. Зварити негустий м'ясний бульйон. Окремо зварити склянку перлової крупи, додати 1 ст. ложку масла, 1 склянку сметани. Все це розвести бульйоном і ще раз проварити, посипати розтертими 2 зубцями часнику. Для поліпшення смаку до клеїку можна додати кілька порізаних на кубики картоплин.

КВАСОЛЕВИЙ СУП. До 2 л води додати ярину, свинячу або волову мозкову кістку, 1 склянку квасолі і поставити варити. Коли квасоля зм'якне, додати 4 картоплини, порізані на кубики, під кінець додати запражку з 1 ст. ложки муки і влити рідке тісто, замішане на 1 яйці.

СУП ІЗ ШПИНАТУ. Молоде листя шпинату посікти, підсмажити на маслі і розвести бульйоном. Склянку сметани розмішати з 1 ч. ложкою муки і влити у шпинат. Проварити і подавати з рисом.

ГОРІХОВИЙ СУП. 1 склянку лущених волоських горіхів посікти і потовкти у ступі, залити 4 склянками води, протерти через сито. До цієї гущі долити 1 л молока і проварити на повільному вогні. Тоді посипати цукром, додати кориці та ізюму.

ХЛІБНИЙ СУП. Протерти на тертці хлібні шкірки, залити їх 1 склянкою вина і 2 склянками води, посипати цукром до смаку, додати 1 ч. ложку коньяку. Суп проварити і заправити жовтками.

КУКУРУДЗЯНКА. 1/2 л кукурудзяної крупи залити 2 л окропу і поставити на вогонь. Коли звариться, додати 1 ст. ложку масла.

ЦИБУЛІВКА. Почистити 8 цибулин і вимочити їх протягом 1/2 год у воді. Тоді порізати, покласти до ринки, додати 60 г масла і тушкувати, поки вода не вивариться. Заправити запражкою, влити 3 л бульйону і варити протягом 1 год. Відтак розмішати 2 жовтки з кількома ложками теплого бульйону, влити у ринку і довести до кипіння. Подавати з грінками.

ВІВСЯНКА. Зварити 3 ст. ложки вівсяної муки у 1/2 л води, додавши морквину, селеру, 1 ст. ложку масла, 5 порізаних картоплин і посолити.

ЗАКАРПАТСЬКА ГАРБУЗІВКА. Почистити і порізати гарбуз, зварити, щоб був м'який, і протерти через сито. Тоді додати запражку, за бажанням заправити сметаною, вершками або молоком і жовтком. Замість молока і запражки можна додати пшона. Посолити і посипати цукром.

КЛЕЇК ДЛЯ ДІТЕЙ. Клеїк готують з перлової, ячмінної або вівсяної крупи. Найсмачніший він з ячмінної, найпоживніший з вівсяної. 1/2 л крупи промити водою, всипати в чавунний горщик і залити 1/2 л води. Варити без солі на повільному вогні, додавши 1 ст. ложку масла. Весь час помішувати, щоб каша не пригоріла. При варінні зверху виділяється білий клеїк, який потрібно зібрати в окремий посуд. Зварену кашу протерти і теж зібрати клеїк, хоча він буде гірший від зібраного зверху. Перед подачею на стіл кашу посолити і заправити маслом. З зібраного клеїку зварити суп, додавши ізюм, мигдаль і цукор. Подавати з грінками.

СУП ІЗ СВІЖИХ РИЖИКІВ АБО ПЕЧЕРИЦЬ. Рижики або печериці почистити, старанно промити, тоненько порізати і зварити у відварі з ярини, посолити (печериці варяться довше, ніж рижики). Коли гриби зм'якнуть, додати розтопленого масла (без муки). В цьому ж відварі зварити галушки. Зверху посипати січеною зеленою петрушкою.

ГРИБІВКА. Зварити 100 г сухих білих грибів, процідити, гриби перемолоти. Воду, в якій варились гриби, влити у заздалегідь приготовлений відвар з ярини, додати туди змелені гриби і кілька порізаних картоплин. Зварити з галушками, які виготовити таким чином: замісити тісто, як на вареники, розкачати, порізати на «пальчики» і вкинути у киплячу грибівку. Заправити маслом або підсмаженою олією. Розраховано на 4 порції.

СУП ІЗ ПОТРУШКІВ. Взяти будь-які потрушки, почистити і добре промити, з шийок зняти шкірку, печінки і шлунки відкласти, а з решти зварити бульйон, додавши до нього ярину. Печінки і шлунки дрібно посікти, додати булку, замочену в молоці, 1 ст. ложку посіченої і підсмаженої на маслі цибулі, 2 сирі жовтки. Перемішати і цією масою начинити шкірку шийок, зашити їх білою ниткою і проварити в бульйоні. Окремо зварити перлову кашу з маслом, додати до неї 1 жовток, 2 ст. ложки квасної сметани і обережно вимішати з бульйоном. Перед подачею шийки порізати кружечками і вкинути в бульйон.

РИБНИЙ СУП. Зварити юшку з голови сома, осетра або будь-якої іншої риби, додавши ярину, перець, лавровий лист, сіль. Юшку процідити, додати порізану моркву, картоплю, цілу цибулину в лушпинні і поставити на вогонь. Тоді додати зварену до півготовності в воді з оцтом рибу, кілька протертих помідорів та кружальця порізаних малосольних огірків. Замість оцту можна використати лимонний сік. Коли ярина готова, вийняти цибулину, додати кілька оливок і заправити запражкою на маслі або олії.

КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ. Картоплю зварити, відцідити, протерти або перемолоти з 1 склянкою розтопленого масла, поливаючи м'ясним бульйоном або відваром з ярини. Домішати 2 жовтки з мукою або запражку. Зверху посипати зеленою петрушкою або кропом.

КАРТОПЛІВКА. Картоплівку можна варити по-різному, але найсмачніша вона на м'ясному бульйоні. У бульйон покласти петрушку і порізану на скибки або кубики картоплю (картоплі повинно бути доволі багато). Коли картопля звариться, додати запражку і добре вимішати.
Пісну картоплівку можна приготувати на відварі ярини. Перед подачею на стіл посипати зеленню петрушки, кропу, додати окремо зварену і перемелену ярину.

ПЛЮТИНЕЦЬКА ЯРИНІВКА. Зварити, посоливши, різну ярину: моркву, кольрабі, селеру, петрушку, картоплю і та ін. Тоді протерти через сито і полити відваром, у якому вона варилася (замість відвару з ярини можна використовувати і м'ясний бульйон). Бульйон довести до кипіння, заправити запражкою, обережно влити 2 жовтки і посипати зеленню петрушки. Охолодити і подавати з грінками.

ЦИТРИНІВКА З РИСОМ. Зварити 200 г рису зі шматком масла, добре вимішати, залити його 1 склянкою сметани, 1 жовтком і соком з 1 лимона. Розбавити міцним бульйоном, довести до кипіння. Перед подачею додати тоненькі кружальця лимона без кісточок, посипати кропом і заправити сметаною.
Замість рису можна використати перлову крупу, зварену з маслом.

ГРИБІВКА. Зварити юшку з гусячих або індичих потрушків з яриною і грибами (на 4 порції — 100 г сушених грибів). Окремо з 1 склянки перлової крупи зварити кашу, заправити її 1 ст. ложкою масла, добре розтер-

ти і залити 1 склянкою сметани. Все це розвести юшкою, прокип'ятити і подавати на стіл. Для пісної грибівки юшку варити з ярини і грибів. Гриби дрібно посікти.

СУП ІЗ ГАЛУШКАМИ. З волових кісток зварити бульйон, додавши ярину і 2 сушені гриби. Окремо посікти м'ясо, додати вимочену в бульйоні булку, підсмажену на маслі цибулю і жовток. Усе це добре вимішати і виробити галушки величиною з волоський горіх, посипати їх мукою і злегка підсмажити на гарячому маслі. До бульйону додати дрібно порізану ярину, підсмажені на маслі кружальця вареної картоплі і проварити разом з галушками.

СМЕТАННИЙ СУП. Зварити м'ясний бульйон. Підсмажити 1 ст. ложку муки з 1 ст. ложкою масла і 2 ст. ложками тертого сиру, безперервно помішуючи до утворення однорідної маси. Відтак у цьому розвести 1 л свіжої сметани, заварити і заправити 2 жовтками, розтертими з 1 ст. ложкою холодного бульйону. Не кип'ятити і залити чистим бульйоном. До супу подати варені макарони, окремо на тарілці — тертий сир.

СУП З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ. Зварити м'ясний бульйон з яриною. 2 головки цвітної капусти залити холодною підсоленою водою і проварити. Воду злити, капусту посікти і розварити в бульйоні. Тоді протерти через сито разом із вареною петрушкою і селерою (моркву не протирати) і ще раз прокип'ятити в бульйоні. Юшка повинна бути доволі густа. Заправити її білою запражкою (1 ст. ложка масла і 1 ст. ложка муки). До супниці влити 1 жовток, розведений 1 ст. ложкою холодного бульйону, поволі доливаючи, щоб жовток не зварився. Подавати з грінками або паштетиками.

ГОРОХІВКА. 1 кг гороху залити 3 л води, прокип'ятити, воду злити і залити свіжим кип'ятком, варити до готовності. Окремо зварити 1/2 кг свинини, ошпарений кип'ятком свинячий хвіст або 1/2 кг свіжої вудженини. Варений горох перетерти, залити м'ясним бульйоном і заправити запражкою. До юшки додати шматочки свинини або вудженини. Подавати з грінками. До супниці насипати дрібку майорану.
Для пісної горохової юшки взяти більші порції гороху і масла. Юшку можна подавати з перловою кашею, литим тістом, з порізаними на кружечки квашеними огірками.

ГОРОХІВКА З ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ. 2 кг зеленого горошку зварити з яриною, протерти через сито, поливаючи бульйоном. Юшку заправити запражкою (1 ст. ложка масла і 1/2 ст. ложки муки), 2 жовтками і довести до кипіння. Подавати на стіл з грінками або макаронами.

ГОРОХОВЕ ПЮРЕ. Порізати на шматочки 5—6 морквин, 2 петрушки, селеру, 5—6 картоплин, додати 50 г масла, 2—3 ст. ложки води і зварити. Окремо зварити 3—4 ст. ложки зеленого горошку або квасолі (сої). Все це добре перетерти через сито і залити бульйоном. Можна домішати сметани. Подавати з грінками з булки. Для поліпшення смаку додати шматочки ковбаси.

СУП З ЩАВЛЮ. Зварити м'ясний бульйон. Посікти таку кількість щавлю, щоб юшка була в міру кисла. Посічений щавель підсмажити на маслі, сметану розмішати з 1 ст. ложкою муки, усе це з'єднати з бульйоном, довести до кипіння і подавати на стіл. Для поліпшення смаку суп можна заправити 4 жовтками, розведеними холодним бульйоном, безперервно помішуючи, щоб жовтки не зварилися. До супу подавати кружальця варених яєць. Взимку цей суп можна готувати з маринованого або сушеного щавлю з додаванням лимонної кислоти.

СУП З ПОМІДОРІВ. Зварити м'ясний бульйон. З розрахунку на 4 порції взяти 4 середньої величини помідори, порізати їх на скибки і 1/2 год тушкувати на маслі, час від часу підливаючи водою або бульйоном. Тоді додати кілька шматочків булки, процідити масу через рідке сито, розвести бульйоном і заправити 1/2 л сметани з 1 ст. ложкою муки. До супу додати густо зварений і промитий холодною водою рис. Можна також подавати з грінками.

СУП З БАКЛАЖАНІВ. Порізати підсмажені на маслі 2 баклажани, протерти їх через сито або розтерти в мисці, влити в бульйон, посолити і посипати цукром. Варити на повільному вогні. Розвести 1 ч. ложку муки з 1 склянкою сметани, влити в бульйон і довести до кипіння. Заправити суп жовтком, розведеним з 1 ст. ложкою холодного бульйону. Перед подачею на стіл додати густо зварений і промитий холодною водою рис.

СУП З КРУПОЮ. Зварити м'ясний бульйон, додати 2—3 гриби та 2 ст. ложки квасолі (сої). Окремо зварити перлову або ячмінну кашу з маслом,

слідкуючи, щоб крупа не розварилась і не позліплювалась. Готову кашу всипати у бульйон і ще раз проварити. Перед подачею на стіл посипати зеленню петрушки, м'ясо порізати на шматки. До супу можна додати кружальця картоплі та окремо тушковану ярину.

СУП З ГОСТРОГО СИРУ. Зварити м'ясний бульйон. Окремо на сковороді розтопити 1 ст. ложку масла або смальцю, всипати 20 г тертого гострого твердого сиру, підсмажити, долити 1 склянку теплої води, проварити, влити у бульйон. Тоді всипати макарони і варити до готовності.

СУП З САВОЙСЬКОЇ КАПУСТИ. Зварити м'ясний бульйон. Головку савойської капусти дрібно посікти, запарити кип'ятком і підсмажити на маслі. Після цього вимішати з вареним рисом і залити бульйоном. Подавати з тертим гострим твердим сиром (на 4 порції достатньо 10 г сиру).

СУП З СЕЛЕРИ. Зварити м'ясний бульйон. Пошаткувати 1—2 селери, посікти цибулю і разом підсмажити на маслі або смальці, поки зарум'яниться. Посипати мукою, вкинути у бульйон і прокип'ятити. Посолити, поперчити і подавати з грінками. Замість бульйону можна використати відвар з ярини або грибів.

УГОРСЬКИЙ СУП. Порізати 1 велику цибулину, підсмажити її на маслі до золотистого кольору, посипати червоною паприкою, додати порізане шматочками м'ясо, скропити оцтом, додати цедру з 1 лимона, кмин і подрібнений зубчик часнику. Все це добре вимішати і підсмажити на маслі. Коли маса загусне, посипати мукою і залити попередньо звареним бульйоном. Почистити кілька картоплин, порізати їх на кубики і додати до супу, варити до готовності.

БУЛЬЙОНИ (М'ЯСНІ ЮШКИ)

ЗВИЧАЙНА ЮШКА. 1/2 кг волового м'яса (крижівка, лопатка, шия, ребро, грудинка, карк) залити холодною водою і варити протягом 1 год на повільному вогні. Зібрати піну, посолити, додати ярину: 3—4 петрушки, кольрабі, селеру, моркву, печену цибулину, 2—3 сушених гриби, зубчик часнику, четвертину савойської і шматок цвітної капусти. Телятину перед варінням запарити кип'ятком і залишити в ньому на 10 хв (бульйон з незапареної телятини має білий колір).

У залежності від виду м'яса юшку варити 3—5 год. Перед подачею на стіл юшка повинна постояти, щоб освітлилась.
Дуже міцний бульйон слід зберігати в емальованому посуді, без солі і ярини. Щоб бульйон був прозорим, збити піну з 1 білка, влити його в бульйон і легко заварити. Білок згортається і поглинає всі дрібні частинки, які при проціджeнні бульйону залишаються на марлі.

ФРАНЦУЗЬКИЙ БУЛЬЙОН. На 4 порції взяти 2 л води, 2 кг волового м'яса, 2 курячі потрушки, 200 г костей, 20 г печінки, 2—3 морквини, 1 кольрабі, 20 г солі, чорний перець, кріп, 50 г сушеного гороху, 1 посічену петрушку, 1 селеру, 1 лавровий листок, 1 цибулину, 1 зубок часнику, 2 гвоздики. М'ясо, кості, печінку і перець варити 1 год. Тоді зняти піну, додати решту ярини і спеції, варити на повільному вогні. Через 2—4 год зібрати зверху жир, процідити. Щоб бульйон вийшов темним, слід додати паленого цукру. Окремо зварити капусту, картоплю, цвітну і брюссельську капусту, горошок, моркву, квасолю, додати до них жир, зібраний з бульйону, або топлене масло. Яриною обкласти відварене м'ясо, викладене на полумисок. До бульйону можна додати рис, саго, будь-яку крупу, галушки, макарони. Окремо подати грінки, підсмажені на маслі і обсипані тертим сиром, а до м'яса — корнішони, квашені огірки, червоні буряки.

КУРЯЧИЙ БУЛЬЙОН. Курку або курчата, старанно випотрошені та помиті, залити холодною водою і варити, стежачи, щоб м'ясо не розварилося. Курку, особливо стару, варити 2—3 год. Тоді посолити і додати ярину. М'ясо використати для приготування страви зі сметаною, паприкою і рисом. Курячий бульйон подавати з рисом, будь-якою крупою, макаронами або твердими галушками.

ЮШКА З ЯРИНИ. Зварити м'ясний бульйон. Посікти моркву, 2 петрушки, 1 кольрабі, 1 селеру і тушкувати в маслі, доливаючи ложкою бульйон, поки ярина зм'якне і зарум'яниться. Додати дрібно посічену савойську капусту, 2 ст. ложки зеленого гороху, 1/4 головки цвітної капусти (попередньо ошпареної кип'ятком) і кілька головок брюссельської капусти. Всю цю ярину залити бульйоном і варити до готовності.
Влітку під час спеки юшку подавати холодною з шматочками льоду.

БУЛЬЙОН З ТЕЛЯТИНИ. Із телячих кісток і шматочків печені зварити бульйон, додати ярину і коріння. Окремо зварити 100 г рису. Коли бульйон

буде готовий, відділити м'ясо від костей, потовкти його разом з рисом, перетерти через сито, поливаючи бульйоном. Перед подачею на стіл поступово влити в бульйон 3 жовтки, розведені з 1/2 л холодного молока. Подавати з грінками або макаронами.

БУЛЬЙОН З РИСОМ ПО-ІТАЛІЙСЬКИ. Зварити м'ясний бульйон. Окремо взяти 1/2 кг рису, промити його і залити на 1/2 год холодною водою. Відцідити, залити бульйоном, додати 1 ст. ложку масла, посолити і варити 1/2 год. Коли рис зм'якне, додати до нього 100 г розтертого волового шпику (з великої кості) і варити на повільному вогні протягом 10 хв, весь час помішуючи. Потім додати 100 г масла, а під кінець 100 г тертого гострого сиру і посолити (при бажанні додати 1/2 ч. ложки шафрану). Рис викласти на тарілку гіркою. Його можна подавати як до бульйону, так і окремою стравою (при цьому рис заливають кількома ложками бульйону і подають окремо гострий сир).

БУЛЬЙОН ДІЄТИЧНИЙ. З телятини і потруху курки зварити міцний бульйон, додавши ярину, посолити. Варити якнайдовше на повільному вогні. Окремо зварити 1/2 кг ячмінної, рисової, перлової або вівсяної крупи з шматком масла. Стежити, щоб крупа не пригоріла і добре розварилася. Зварену кашу протерти через друшляк, заливаючи бульйоном. Страва повинна бути густою, як горохівка. Вона дуже корисна для людей, що перенесли хворобу. Такий бульйон можна посипати кропом і подати з грінками.

БАРАНІВКА. З 1/2 кг баранини зварити міцний бульйон, додавши ярину, лавровий листок, перець, цибулину. Бульйон процідити, засипати пшоном, вкинути порізану картоплю і м'ясо. Варити до готовності, заправити товченим салом.

БОРЩІ

Борщі готують на квасі з буряків або з житньої муки. Первісна назва «борщ» походить від рослини, яку квасили.

Квас з буряків готують так: 2/3 трилітрової банки або глиняного горщика заповнити заздалегідь промитими, почищеними і порізаними червоними буряками, залити їх перевареною водою і поставити в тепле місце, щоб скисли. Можна додати кілька шматочків черствого хліба, тоді

буряки швидше прокиснуть. Квас містить в собі багато вітамінів. Його можна вживати і як напій, розвівши навпіл з водою або підігрівши з цукром. Квас з житньої муки готують так: 1 кг житньої разової муки або 2 кг житніх висівок запарити кип'ятком, розмішати і залишити на добу в теплому місці. Замість муки можна використати хлібні відходи. Окремо розмішати 1/2 кг житньої муки ледь теплою водою, додати 10 г дріжджів і поставити в тепле місце. Коли почне киснути, злити обидві рідини разом, розмішати і залити водою так, щоб посудина була повна. Поставити ще киснути. Коли квас стане прозорим, його можна вживати. Для надання приємного кольору, влити трохи бурякового квасу.

УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ. 400 г м'яса залити 2 л холодної води, додати цибулину, лавровий листок, перець і прокип'ятити на великому вогні. Тоді процідити, м'ясо вийняти, порізати на шматки, покласти у каструлю, додати порізане коріння. Окремо зварити квасолю, 2—3 баклажани, порізаний і підсмажений на маслі буряк. Усе це з'єднати і зварити, додати до смаку бурякового квасу, 2—3 сушені гриби, шатковану свіжу капусту і картоплю. Перед подачею на стіл заправити запражкою, додати сметану і посипати кропом.

ЩАВЛЕВИЙ БОРЩ. Зварити м'ясний бульйон, процідити, додати дрібно посічений щавель, ярину, кріп. При потребі додати оцту, квасу або лимонної кислоти. До борщу влити сметану, розтерту з жовтком 1 яйця, звареного на круто. При подачі на стіл покласти в кожну тарілку четвертинку звареного на круто яйця.

БОРЩ З КВАШЕНИХ ЯБЛУК. Зварити м'ясний бульйон, додати порізані буряки і капусту, кілька квашених яблук. Якщо борщ недостатньо кислий, спекти кілька яблук і протерти їх через сито. Борщ заправити сметаною з мукою.

БОРЩ З ПОТРУХІВ. Зварити з будь-яких потрухів бульйон (найкращий потрух з індика і гуски), додати ярину і помідори, відцідити. Якщо борщ недостатньо кислий, влити квас. Під кінець заправити підсмаженим на маслі буряком, запражкою з сметани і муки. Зверху посипати кропом.

БОРЩ З ВУШКАМИ. З карасів або дрібної риби зварити юшку, додати ярину, відвар з грибів і квасолю. Гриби дрібно посікти, квасолю протерти

через сито, змішати з грибами, додати олії, цибулі, перцю, солі. З цією начинкою виробити невеличкі варенички і зварити їх у борщі. Картопля для такого борщу не потрібна.

БОРЩ З КАРАСЯМИ. Зварити юшку з ярини, процідити. Окремо зварити гриби і квасолю. Карасі почистити, обсипати мукою, обсмажити на олії. Долити до юшки відвар з грибів, додати порізані гриби, квасолю, підсмажені буряки, картоплю, переварений буряковий квас, посолити і проварити. Тоді додати запражку, приготовлену на олії, покласти до борщу карасі, ще раз проварити, посипати кропом і зеленою петрушкою.

ГАЛИЦЬКИЙ БОРЩ. Зварити м'ясний бульйон, процідити його, додати 1 кг дрібнопорізаних буряків, долити до смаку борщового квасу, посолити і варити на повільному вогні. В готовий борщ витиснути сік з червоного буряка, щоб він набув апетитного червоного кольору.

КИЇВСЬКИЙ БОРЩ. Зварити м'ясний бульйон. Засмажити на олії дрібнопорізаний буряк, доки не потемніє, додати його до бульйону, до смаку всипати лимонної кислоти. Сметану подавати окремо.
Всі борщі можуть бути як м'ясні, так і пісні. Тоді замість м'ясного бульйону використовуються відвари з грибів, ярини або риби.

КАПУСНЯК. Капусняк можна варити на золовому м'яса, свіжій або вудженій свинині. Пісний — з ярини та грибів. До бульйону додати кислу капусту, сушені гриби, посічену цибулю, посолити. Варити, поки капуста зм'якне. Тоді вийняти гриби, посікти і висипати в супницю. Капусняк заправити сметаною.

БОРЩ ЗІ СВІЖОЇ КАПУСТИ. Зварити м'ясний бульйон. Капусту запарити кип'ятком, порізати і зварити у бульйоні. Заправити запражкою або сметаною.

УКРАЇНСЬКИЙ КАПУСНЯК. Зварити міцний бульйон. Квашену капусту старанно відтиснути, дрібно посікти і підсмажити на маслі, підливаючи бульйоном, поки зм'якне. Тоді викласти її у супницю і залити бульйоном. Окремо подати гречану кашу з маслом або свіжою солониною.

БОРЩ З КИСЛИХ ОГІРКІВ. Зварити бульйон (з костей або пісний). Порізати на тоненькі кружальця кілька квашених огірків, посипати мукою

і підсмажити на маслі. Тоді вкинути їх до бульйону і варити близько 1 год. Заправити сметаною, якщо борщ недостатньо кислий, додати лимонного соку. Можна заправити і запражкою.

ОГІРКІВКА. Зварити бульйон з потрухів, процідити, додати кілька квашених огірків, порізаних кружальцями, дрібно порізану моркву і варити близько 1 год. Окремо зварити перлову кашу, вимішати її з маслом і додати до огірківки. Заправити сметаною, посипати кропом. При потребі додати лимонного соку або лимонної кислоти.

МОЛОЧНІВКИ

МОЛОЧНІВКА З ВІВСЯНКОЮ. 2 ст. ложки вівсянки залити 1 склянкою води, зварити, протерти через сито. Додати 1/2 склянки молока, 1 ч. ложку масла, заварити і домішати 1 жовток.

МОЛОЧНИЙ ХОЛОДНИК. Закип'ятити 2 л молока, жовтки розтерти з 1 склянкою цукру і залити 1 ст. ложкою холодного молока. Тоді, безперервно помішуючи, поступово залити гаряче молоко, стежачи, щоб жовтки не зварилися. Додати кориці або ваніліну, 1 ст. ложку ізюму і горіхів. Перед подачею охолодити, збити білки, додаючи по 1 ч. ложці цукру. Висушити їх у теплій духовці, розклавши кульками на листі. Піну з білків можна зварити також у киплячому молоці.

СУП З КВАСНОГО МОЛОКА. Заварити 1 л квасного молока, розмішати 1/2 склянки сметани з 1 ст. ложкою муки і 1 жовтком, влити до молока і ще раз заварити. Подавати з рисом.

ЗАТИРКА НА МОЛОЦІ. Замісити звичайне тісто на воді з яйцями, дрібно посікти і вкинути в киплячу воду або в гаряче молоко. До затирки, вареної на воді, додати масло або солонину до смаку. Затирку можна зробити з гречаними галушками. Для цього взяти 1/2 л гречаної муки і 1 ст. ложку пшеничної, посолити, запарити кількома ложками кип'ятку, весь час помішуючи, поки мука вся не вимішається. Тоді ложкою викладати в гаряче молоко. Коли галушки піднімуться вверх,— це ознака, що вони вже готові. Щоб переконатися в їх готовності, вийняти з кип'ятку одну галушку і подивитися, чи немає всередині сирого тіста.

ПОЛИВКИ

ПИВНА ПОЛИВКА. І варіант. Закип'ятити 1 л пива з шматками хлібних шкуринок. Окремо розмішати 1 л сметани з 4 жовтками і 1 ст. ложкою цукру. Коли пиво закипить, безперервно помішуючи, влити його до сметани. Підігріти ще раз, але не кип'ятити. Порізати на кубики підсушений хліб. Покласти його в супницю і залити поливкою. Окремо подати тертий сир і цукор з корицею. Якщо готувати цю поливку без сметани, то можна дати більше жовтків.
ІІ варіант. Підігріти 1 л пива, всипати туди 3 ст. ложки тертого хліба (бородинського), кориці, 2 гвоздики, 1 ч. ложку ізюму, 50 г масла, сік з 1/2 лимона. Все це прокип'ятити і подавати на стіл.

ПОЛИВКА З ПОВИДЛА. На 4 порції поливки взяти 200 г повидла і залити 1 л води, додати кориці і цукру за смаком. Коли все це закипить, заправити 1/4 л сметани, змішаної з 1 ч. ложкою крохмалю (можна додати 1 чарку вина). Перед подачею процідити через сито, подавати з грінками або галушками.

ХОЛОДНИК З ПИВА. На 2 пляшки пива взяти 3 лимони і 1/4 кг цукру. Цукор висипати у супницю, налити 1 склянку пива, витиснути туди сік з $2^1/_2$ лимона і додати 1/2 лимона, порізаного кружальцями. Окремо помити і запарити ізюм (без кісток), воду відцідити, а ізюм висипати у супницю, додати корицю, 1 ст. ложку тертого житнього хліба, склянку вина або чарку рому. Все це вимішати і долити решту пива. Можна також вкинути кружальця апельсина (додавши при цьому цукру). Охолодити. Подавати з грінками.

ЮШКИ

Зварити бульйон з ярини або з м'яса чи дрібної риби. Чим він буде міцніший, тим смачніша юшка. Процідити бульйон через марлю і зварити в ньому цілу рибину (осетрину, окуня або коропа). Додати запражку, кріп, зелену петрушку, долити 1 чарку будь-якого вина. Перед подачею на стіл вкинути до юшки кружальця лимона.

ЮШКА З ФРИКАДЕЛЬКАМИ. Зварити бульйон з ярини, печеної цибулі та коріння, додати дрібної риби або голови, ще раз проварити, через 1/2 год процідити і розвести невеликою кількістю запражки.

Фрикадельки до цієї юшки робити так: вибрати кості, перемолоти м'ясо, додати солі, перцю, 1 ст. ложку тертої булки, 1 ст. ложку масла, посічену зелену петрушку, яйце (білок можна збити на піну). Все це добре вимішати і зробити невеличкі кульки, обкачати їх у муці і зварити у підсоленій киплячій воді. Готові фрикадельки викласти в супницю і залити юшкою.

ЮШКА З ГАЛУШКАМИ. Зварити багато ярини, тоді додати цибулю, лавровий лист, і в цьому відварі зварити рибу. Найсмачніша юшка з карасів, добра вона також з лина, щуки і сома. Стежити, щоб риба не розварилася (варити не більше 1/2 год), потім вийняти її, юшку процідити, додавши 1 ст. ложку масла, і зварити в ній галушки. Готову юшку заправити густою сметаною (250 г на 4 порції).

ЮШКА ЗІ ЩУПАКА. На 3—5 порцій юшки достатньо 1 кг риби. Рибу випотрошити, промити, посолити і залишити на 1 год. Тоді зняти шкірку (починати з голови), відділити м'ясо від костей. З голови, хвоста і костей зварити юшку. Ярини взяти вдвічі більше, ніж до бульйону, додати 2 цибулини, кілька картоплин, лавровий лист, перець. Усе це варити не менше 1 год. М'ясо перемолоти, додати булку, намочену в молоці, протерту на тертці цибулину, 1 ст. ложку масла або олії, 2 жовтки, перцю (доволі багато), солі — усе це вимішати, як тісто. Зняту з риби шкіру, начинити тією начинкою, кінці зашити білою ниткою. Юшку процідити і зварити в ній начинену рибу. Заправити запражкою, рибину порізати і подавати з юшкою, посипаною кропом і петрушкою.

ДОДАТКИ ДО ЮШОК

ГАЛУШКИ (КЛЕЦКИ). Розтерти 2 ст. ложки масла, вбити 1 яйце і знову добре розтерти. Всипати 1 ст. ложку муки, посолити, розтерти ще раз. Коли тісто надто рідке, додати муки. Тісто повинно бути м'яким, але не рідким. Галушки кидати ложкою в киплячий бульйон. Слід пам'ятати, що галушки смачні і пухкі тільки з добре вимішаного тіста.

ГАЛУШКИ З ТЕРТОЇ БУЛКИ. Збити піну з 4 білків, додати 100 г цукру і стільки ж тертої булки, щоб маса була густою. Галушки викладати ложкою на лист, змащений жиром, пекти на повільному вогні. Такі галушки особливо смачні з молочною поливкою.

ГАЛУШКИ З КАРТОПЛІ. Протерти через сито 2 варені картоплини, розтерти з 1 ст. ложкою масла і 2 яйцями, посолити, додати муки. Галушки кидати ложкою у киплячий бульйон.

ГАЛУШКИ НАШВИДКУРУЧ. 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки муки, 3 яйця посолити і добре розтирати протягом 5 хв. Тоді кидати ложкою у киплячий бульйон.

ГАЛУШКИ З МАНКИ. 3 склянки молока вилити у ринку і додати 2 ст. ложки топленого масла. Коли молоко закипить, всипати манну крупу і зварити густу кашу. Викласти її в миску і, коли вистигне, вбити до неї 3—4 яйця, вимішати і зробити кульки, величиною з волоський горіх. Перед подачею вкинути галушки в гарячу поливку.

ГАЛУШКИ В ЮШЦІ. Заварити 1/2 склянки масла в 1 склянці води, помішуючи, досипати 1 склянку муки, посолити і місити до того часу, поки тісто почне відставати від стінок посудини. Коли тісто вистигне, вимішати його з 3—4 яйцями і кидати ложкою в киплячу юшку.
З цього тіста можна також зробити невеличкі кульки, підсмажити їх на гарячому смальці і додати до юшки.

ГАЛУШКИ ДО МОЛОЧНОЇ ПОЛИВКИ. Збити піну з 4 білків, додати 4 жовтки і 1 ст. ложку муки. Цю масу вилити в гаряче молоко або бульйон і накрити кришкою. Коли тісто спливе, повернути його на другий бік і знову накрити кришкою. Готове тісто порізати на кубики і вкинути до молочної поливки.

РИС. На 4 порції взяти 100 г рису, промити гарячою, а потім холодною водою і залишити у воді на 1 год. Тоді варити на повільному вогні, помішуючи ложкою, щоб не пригорів. До напівзвареного рису додати 1/2 ст. ложки масла. Стежити, щоб рис не розварився. Найкраще варити рис на парі.

ЗВИЧАЙНА КАША. До бульйону подається дрібнозерниста гречана або пшенична каша. Кашу варити так: заварити кип'яток, на 1/2 л води всипати 1/4 л крупи, помішати. Додати 1 ст. ложку масла або жиру з бульйону і варити на повільному вогні протягом 10 хв.

КУЛЕША. Кулеша може служити як додаток до других страв і як окрема страва, наприклад, на вечерю з кислим або солодким молоком чи з ряжанкою. Подають кулешу до борщу та бульйону. Кулешу готують з кукурудзяної муки. Для цього половину всієї муки засипати у підсолений кип'яток, коли обкипить знизу, обережно перемішати, досипати другу половину муки, добре вимішати і поставити у духовку.

БАНУШ. Бануш варять на вершках або сметані (страва ця поширена на Гуцульщині, їдять її на свято). Закип'ятити 3 склянки сметани і висипати туди 1 склянку кукурудзяної муки, коли добре обкипить знизу, обережно вимішувати, доки бануш не «дійде». Можна варити бануш з додаванням ярини. Їдять його з бринзою, ряжанкою або кислим молоком.

ГРИБОК. Розтерти 2—3 жовтки з 1 ст. ложкою масла, додати кілька перемелених грибів або телячі легені, присмажену цибулю, домішати піну з 2—3 білків, 1 ст. ложку муки, кріп, сіль. Усе це перемішати і вилити на лист, пекти у духовці (можна смажити на сковороді з гарячим маслом). Готовий «грибок» порізати на шматки. Подавати до ярини або юшки.

ЛОКШИНА, МАКАРОНИ. Замісити на 2 яйцях 1 склянку муки. Тісто замішувати твердо, щоб усередині з'явилися дірочки. Тоді його тонко розкачати, але мукою не підсипати. Розкачане тісто залишити на півгодини, щоб підсохло, завити у валок і порізати якнайтонше. Після цього викласти його на дошку і злегка підсушити. Перед подачею на стіл вкинути локшину в киплячу воду і, як спливе наверх, відцідити, промити кип'ятком, викласти у супницю і залити бульйоном.

ФАРШИРОВАНІ ЯЙЦЯ. Яйця зварити на круто, охолодити і разом із шкаралупами перерізати повздовж. Жовтки і білки вийняти, дрібно посікти, додати 1 ст. ложку масла, посипати кропом, зеленню петрушки, посолити, поперчити і добре вимішати. Тією масою начинити шкаралупи. Зверху посипати тертою булкою і підсмажити на маслі. Коли булка підрум'яниться, яйця перевернути і викласти на тарілку.

ВАРЕНИКИ ЗІ ШПИНАТОМ. Заварити шпинат, протерти його через сито, заправити запражкою, посолити і легко підсмажити. Замісити звичайне прісне тісто і виготовити з нього невеличкі варенички, начинити їх шпинатом, зварити у солоній воді. Зварені вареники полити маслом, посипати підсмаженою тертою булкою та покласти на 5 хв у духовку, щоб злегка зарум'янилися.

ГРІНКИ З СИРОМ. Булку порізати на тоненькі скибки, підсмажити з обох боків на маслі, посипати тертим сиром і гарячими подавати на стіл. Грінки можна змастити начинкою з м'яса, сала або оселедця.

НАЛИСНИКИ З М'ЯСОМ. Зробити звичайні налисники і начинити їх такою начинкою: перемолоти варену воловину, додати посічену і підсмажену на маслі цибулю, посічені яйця, посолити і поперчити. Тоді перемішати, злегка підігріти і цією масою начинити налисники, завертаючи їх у трубки. Вмочати у жовток, обсмажити на маслі або на маслі навпіл зі смальцем. Подавати гарячими до бульйону.

КУЛЬКИ З РИБИ. Посікти 400 г риби, посолити, додати 1 ст. ложку масла, 1 терту сиру цибулину, намочену в молоці булку, 2 жовтки. Усе це вимішати на посипаній мукою дошці і виробити кульки, які зварити у воді.

КУЛЬКИ З РИСУ (ПУЛЬПЕТИ). Зварити 120 г рису, охолодити і викласти у макітру. Додати 1 ст. ложку масла, 2 жовтки, яйце, посолити, посипати зеленню петрушки і кропом. Тоді все добре протерти, додати піну з 2 білків, намочену в молоці і відтиснуту булку. Масу перемолоти, виробити з неї невеличкі кульки і зварити їх у бульйоні.

ПАРЕНІ (ВАРЕНІ) ГАЛУШКИ. Закип'ятити 1/2 склянки води з 2 ст. ложками топленого масла і, безперервно помішуючи, всипати 1/2 склянки муки, вимішувати, поки тісто не відстане від дна. Тоді викласти його у миску і поступово вбити 4 яйця. Ложкою набирати потроху тіста і опускати в киплячий бульйон. Можна також спекти галушки у духовці.

КУЛЬКИ З КАРТОПЛІ. Зварити 4—6 почищених картоплин, змолоти їх на м'ясорубці і перемішати з 3 жовтками, розтертими з 1 ст. ложкою масла, додати зелені петрушки, тертої булки, посолити і поперчити.

З цієї маси виробити невеличкі кульки, обкачати їх у муці і вкинути у киплячу воду.
Замість картоплі можна взяти терту печінку, додавши при цьому значно більше тертої булки.

ТЕРТЕ ТІСТО. До 1/4 кг муки додати яйця, посолити і замісити дуже тверде тісто. Протерти його на грубій тертці і розкласти на дошці, щоб підсохло. Перед подачею на стіл вкинути у киплячий бульйон або молоко.

ЛИТЕ ТІСТО. 2 яйця, 3 ст. ложки муки посолити і збивати, доки на тісті не з'являться пухирці. Тоді обережно лити тісто у киплячу воду так, щоб утворились маленькі галушки. Лите тісто можна варити і в киплячому молоці.

ВОЛОВИНА

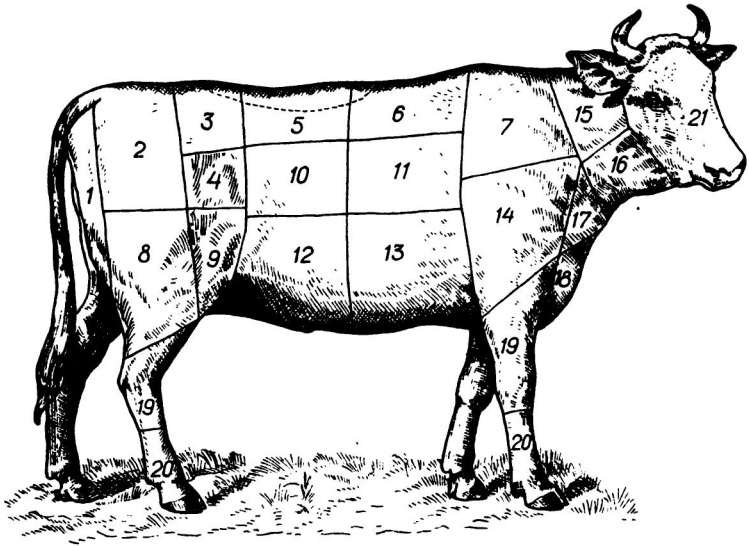


Рис. 1. Поділ воловини:
1 **— крайок;** ***2*** **— крижівка;** ***3*** **— бедрівка (біфштекс);** ***4*** **— біла зразівка;** ***5*** **— ростбіф,** ***6*** **— битки;** ***7*** **— верхня лопатка;** ***8*** **— нижня крижівка;** ***9*** **— задній місток;** ***10*** **— лоївка (шпондер);** ***11*** **— ребро;** ***12*** **— поперечка;** ***13*** **— грудинка;** ***14*** **— лопатка;** ***16*** **— підгорля;** ***17*** **— гірка (битки);** ***18*** **— грудинка (найкраща частина);** ***19*** **— гомілка;** ***20*** **— нога;** ***21*** **— голова. Заштриховане: зверху — похребтина (чомбер), знизу під ребрами — полядвиця.**

ВАРЕНЕ М'ЯСО. М'ясо варити як на бульйон, тільки потрібно додати більше ярини і стежити, щоб м'ясо не розварилося. Зварене м'ясо порізати на шматки поперек волокон і залити підливою. Підливу готувати так: сиру картоплю, порізану на шматочки, залити жирним бульйоном і варити, збираючи піну. Тоді додати запражку з 1/2 ст. ложки муки, петрушку, кріп і ще раз проварити. Викласти м'ясо на полумисок і залити підливою.

Окремо зварити в бульйоні капусту, картоплю, моркву, квасолю та ін., обкласти ними м'ясо та полити маслом з підсмаженою тертою булкою.

ЗРАЗИ. Посікти 1/2 кг м'яса, додати печену цибулю, 1 жовток, 2 яєць, посолити і поперчити. Усе це вимішати, виробити палянички і начинити їх гречаною кашею. Для начинки зварити кашу на бульйоні з зеленню петрушки, і, коли вона охолоне, змішати з 1 ст. ложкою масла, посолити, поперчити, посипати 1 ч. ложкою зелені петрушки і вимішати з 2 яйцями. Вироблені зрази міцно стулити, посипати тертою булкою і смажити на маслі тісно один біля одного. Окремо взяти 1 ст. ложку муки, 1/2 підсмаженої цибулини, залити бульйоном, вимішати і проварити. Цією підливою залити зрази і ще раз проварити.

ПОЛЬСЬКІ ЗРАЗИ. 1/2 кг м'яса (зразівки або крижівки) порізати на великі, але тонкі шматки, відбити, посолити і залишити на 1/4 год. Взяти 1 ст. ложку масла, 1 спечену протерту цибулину, посипати тертим хлібом, посолити, поперчити і добре вимішати. Цією масою начинити м'ясо (шматки м'яса міцно загорнути і кожен перев'язати ниткою). Викласти зрази у розтоплене масло і тушкувати з цибулею протягом 1 год, час від часу підливаючи бульйоном. Одночасно на гарнір підсмажити порізану картоплю і печериці.

ЗРАЗИ З КАШЕЮ. Порізати м'ясо на шматки, відбити, поперчити і посолити. Взяти 1 ст. ложку масла, 1 спечену протерту цибулину, посипати тертою булкою, поперчити і посолити. Все це добре вимішати і начинити м'ясо. Кожен шматок міцно загорнути, перев'язати ниткою і підсмажити на сковороді, скропивши оцтом. Окремо в посудині розтопити масло, додати січеної цибулі, підсмажити зрази і поставити у духовку, час від часу підливаючи бульйоном. Підливи повинно бути багато, бажано підфарбувати її паленим цукром. На гарнір подати розсипчасту гречану кашу, варену з солониною або маслом.

НАДІВАНА ПЕЧЕНЯ. Підсмажити на сковороді $1^1/_2$—2 кг м'яса (зразівки) і тушкувати, переклавши в окремий посуд, до напівготовності. Тоді зробити на м'ясі глибокі надрізи і вкласти туди таку начинку: змолоти 1 печену цибулину, додати 1 ст. ложку масла, посипати хлібом, поперчити і добре вимішати. Обв'язати печеню ниткою, залити бульйоном, закрити кришкою і тушкувати до готовності. В кінці додати 1 ст. ложку сметани.

СІКАНЕЦЬ (ФАЛЬШИВИЙ ЗАЄЦЬ). Змолоти 1 кг м'яса (зразівки), додати вмочену в молоці булку, 1 ст. ложку масла, протерту на тертці цибулину, 3 ст. ложки сметани, 2 яйця (або 3 жовтки), посолити і поперчити. Вимішати і ще двічі пропустити через м'ясорубку. Виробити подовжений батончик і посипати його мукою. Випікати в духовці на маслі. Коли вже майже готовий, залити сметаною і пекти до готовності.

ВОЛОВИНА ТУШКОВАНА. І варіант. Гарний кусень м'яса (зразівки) відбити, нашпигувати дрібно посіченим салом з перцем і товченими сухими грибами, посолити і залишити на ніч у холодному місці. Тушкувати на маслі на повільному вогні, коли пустить сік, додати посіченої цибулі, моркви, буряків, селери, петрушки. Залити холодним бульйоном або водою. Коли м'ясо зм'якне, процідити підливу і полити нею печеню, додати порізану картоплю і смажити до готовності.
ІІ варіант. Кусень м'яса (крижівки) відбити, нашпигувати солониною, цедрою з лимона, посолити і поперчити пахучим перцем. Покласти на дно каструлі порізаний на кружальця лимон, лавровий лист, зверху — нашпигований шматок м'яса. Залити водою з оцтом. Закип'ятити, зняти піну, додати паленого цукру або тертого медівника, каструлю щільно накрити і варити близько 1/2 год. Для поліпшення смаку можна додати терту шкірку хліба.

ПАРОВЕ М'ЯСО. Кусень м'яса (не зразівки) відбити, нашпигувати солониною, посолити і залишити на 1 год. Тоді в каструлю покласти м'ясо, 2 ст. ложки масла, дрібно посічену ярину (петрушку, морквину, селеру, небагато цибулі, брюссельську і цвітну капусту, 2—3 картоплини). Каструлю щільно накрити і вставити її у більшу каструлю з гарячою водою. Варити на парі 5—6 год, доливаючи воду до більшої каструлі. Готове м'ясо порізати, обкласти яриною і полити підливкою.

БИТКИ НЕЛЬСОНА. Порізати м'ясо на шматки, відбити, посолити і поперчити. Дно посудини змастити маслом, додати дрібно посіченої цибулі, тертого хліба, тоді битки. Так викласти декілька шарів. Зверху покласти більше цибулі, хліба і масла. Тушкувати під щільно закритою кришкою, час від часу струшуючи посудину, щоб битки не пригоріли. Подати на полумиску з підсмаженою картоплею.

ПЕЧЕНЯ ІЗ СИРНОЮ ПІДЛИВОЮ (БЕШАМЕЛЬ). Великий кусень м'яса відбити, перев'язати ниткою і тушкувати з яриною. Відтак зняти

нитку, порізати м'ясо на шматки і викласти на полумисок. Поставити на 1/2 год у духовку, поливши такою підливою: заварити 1 ст. ложку масла з 1 ст. ложкою муки, додати молока або вершків, тертого голландського сиру і заварити, безперервно помішуючи ложкою. Підлива (бешамель) повинна бути доволі густою.

РОСТБІФ. Кусень м'яса (полядвиці) полити олією і залишити на ніч. Відтак посолити, покласти у гарячу духовку і поливати соком, який виділяється. Обертати часто, щоб не пригорало. Разом з м'ясом можна спекти цілі очищені картоплини. Спечене м'ясо порізати, обкласти картоплею, шаткованим хроном, зелениною і полити підливою.

ТОВКАНЕЦЬ (БІФШТЕКС). Порізати м'ясо (полядвицю) на великі шматки, обчистити від жил, відбити, полити олією і залишити на 1—2 год. Смажити на великому вогні у дуже гарячому маслі (масла не повинно бути забагато). Коли зарум'яниться, посолити, скропити лимонним соком або оцтом. Подавати з підсмаженою картоплею.
Товканець з яйцем готується так: коли шматок м'яса підсмажиться з одного боку, повернути його на другий і вбити яйце. Поки біфштекс досмажиться, яйце буде готове.
У такий спосіб смажений біфштекс всередині буде сирий (з кров'ю); хто не любить, то можна досмажити на повільному вогні.

ПОЛЯДВИЦЯ. З кусня м'яса зняти жир і жили, обсипати його мукою і підсмажити на великому вогні на маслі, накривши кришкою. Коли м'ясо підрум'яниться, посолити його, влити 1 чарку білого вина, полити сметаною і ще трохи потушкувати. Полядвиця повинна смажитися не більше 20—25 хв. Полумисок прикрасити зелениною, макаронами і свіжими грибами. Макарони або домашню локшину полити маслом з підсмаженою тертою булкою.

СІКАНЦІ З ПІДЛИВОЮ. 1 кг воловини і 1/4 кг свинини дрібно посікти, додати 2 жовтки, вимочену в бульйоні або молоці булку і розтерту печену цибулину. Все це добре вимішати і виробити круглі сіканці, обсипати їх мукою і підсмажити на гарячому маслі. Відтак скласти їх у посудину, залити бульйоном, додати 1 ст. ложку масла, соку з 1/2 лимона, 2 ч. ложки цукру і 2 ст. ложки тертої булки. Накрити і тушкувати 1/4 год. Можна також тушкувати і в сметані.

СІКАНЦІ ЗВИЧАЙНІ. Сіканці смачніші, коли робити їх з воловини навпіл зі свининою. М'ясо дрібно посікти, зняти жили, додати 1 жовток, намочену в молоці або бульйоні відтиснуту булку, смажену цибулю, посолити і поперчити. Пропустити все це 1—2 рази через м'ясорубку. Виробити не надто тонкі сіканці (шницлі), обкачати їх в тертій булці і смажити на дуже гарячому маслі або смальці. Відразу ж подавати. З 1 кг м'яса виробляється 4—5 сіканців.

М'ЯСО ПО-СТРОГАНОВСЬКИ. М'ясо (зразівку) порізати на невеликі шматочки, полити олією і залишити на 1—2 год. Підсмажити на маслі помідори, протерти їх через сито, порізати мариновані гриби. Тоді м'ясо посолити, поперчити і обсипати мукою. Підрум'янити його на гарячому маслі, скропити лимонним соком або оцтом, долити підливу з помідорів, посипати цукром, додати гриби і сметану. Смажити на великому вогні, подавати зі смаженою картоплею.

БИТКИ З РАЗОВИМ ХЛІБОМ. Битки найліпше робити з полядвиці, можна також із зразівки та похребтини.
М'ясо порізати на шматки, відбити і на 1 год залити оцтом. Відтак посолити, підсмажити на великому вогні у маслі до половини готовності, посипати тертим разовим хлібом і дрібно посіченою цибулею (цибулю перед цим запарити окропом). Після цього сковороду накрити і смажити битки на повільному вогні, час від часу поливаючи бульйоном або водою. За півгодини перед подачею додати порізану кружальцями картоплю і полити 2 ст. ложками сметани.

ПЕЧЕНЯ. Кусень м'яса промити холодною водою, добре відбити, надаючи йому видовженої форми, нашпигувати солониною, яриною, квашеними огірками або яблуками, перев'язати міцною ниткою. Обсмажити м'ясо з обох боків на сковороді з маслом на великому вогні, поливаючи соком, що виділяється. Коли м'ясо підсмажиться, скропити його лимонним соком і посолити. В посудину покласти 1 ст. ложку масла, порізану селеру, цибулину, морквину, зверху — м'ясо, поливши його підливою зі сковороди. Пекти у духовці протягом 2—3 год, час від часу підливаючи бульйоном або водою. Коли печеня готова, вийняти її з духовки, обсипати мукою, підливу процідити через сито і вилити знову в посудину. Сюди ж викласти печеню і полити її 2 ст. ложками сметани.

М'ЯСО З ВИНОМ. Кусень м'яса (полядвиці) викласти у миску, полити вином і залишити, щоб вимокало протягом 2 днів. Тоді покласти м' со у посудину, залити тим же вином, долити стільки ж води, додати 1 ст. ложку масла і варити на плиті. Зняти піну, вкинути лавровий лист, пахучий перець, кілька кружалець лимона і продовжувати варити. Додати запражку і 1 склянку сметани, злегка проварити і подавати.

М'ЯСО З ХОЛОДЦЕМ. Жирний кусень м'яса (крижівки) нашпигувати свіжою підсоленою і приперченою солониною, варити як бульйон, але м'ясо залити не холодною, а теплою водою (тоді м'ясо смачніше, а бульйон слабший). Зварене м'ясо охолодити. Окремо зварити пару телячих ніжок з яриною, зафарбувати відвар 1 ч. ложкою паленого цукру і поставити в холодне місце, щоб застиг. М'ясо порізати на плоскі шматки, прикрасити кубиками холодцю, окремо подати оцет та оливкову олію.

ПЕЧЕНЯ З ГРИБАМИ. М'ясо обсмажити на сковороді. Приготувати таку начинку: зварити 100 г сушених грибів, посікти їх, висипати у посудину, додати 1 ст. ложку підсмаженої на маслі цибулі, посолити, поперчити, посипати 2 ст. ложками тертої булки, перемішати і добре підсмажити. Печеню зняти зі сковороди, зробити у ній надрізи, в які вкласти грибову начинку, обв'язати ниткою і покласти в посудину з маслом і яриною. Смажити у духовці, час від часу поливаючи бульйоном або відваром з грибів. Підливу процідити, з печені зняти нитку, обсипати мукою, полити сметаною і підігріти.

ПЕЧЕНЯ З НАДРІЗАМИ. Обсмажити кусень м'яса, зробити на ньому надрізи. Підсмажити на маслі тертий корінь хрону і начинити м'ясо. Смажити у духовці.
Замість хрону можна використати як начинку дрібнопосічені квашені яблука, що надають печені специфічного смаку і роблять її крихкою. Або спекти кілька цибулин, посікти їх дрібно, підсмажити на маслі, поперчити, посолити, додати тертого хліба чи булки, 2 жовтки, все це підігріти, добре вимішати і начинити м'ясо.

ПЕЧЕНЯ З ЖОВТКАМИ. М'ясо (полядвицю) обсмажити на сковороді та зробити на ньому надрізи. Приготувати таку начинку: розтерти 3 варені жовтки з підсмаженою на маслі цибулею, додати 2 сирі жовтки, посолити, поперчити і вимішати. Цією масою начинити м'ясо і залити підливою.

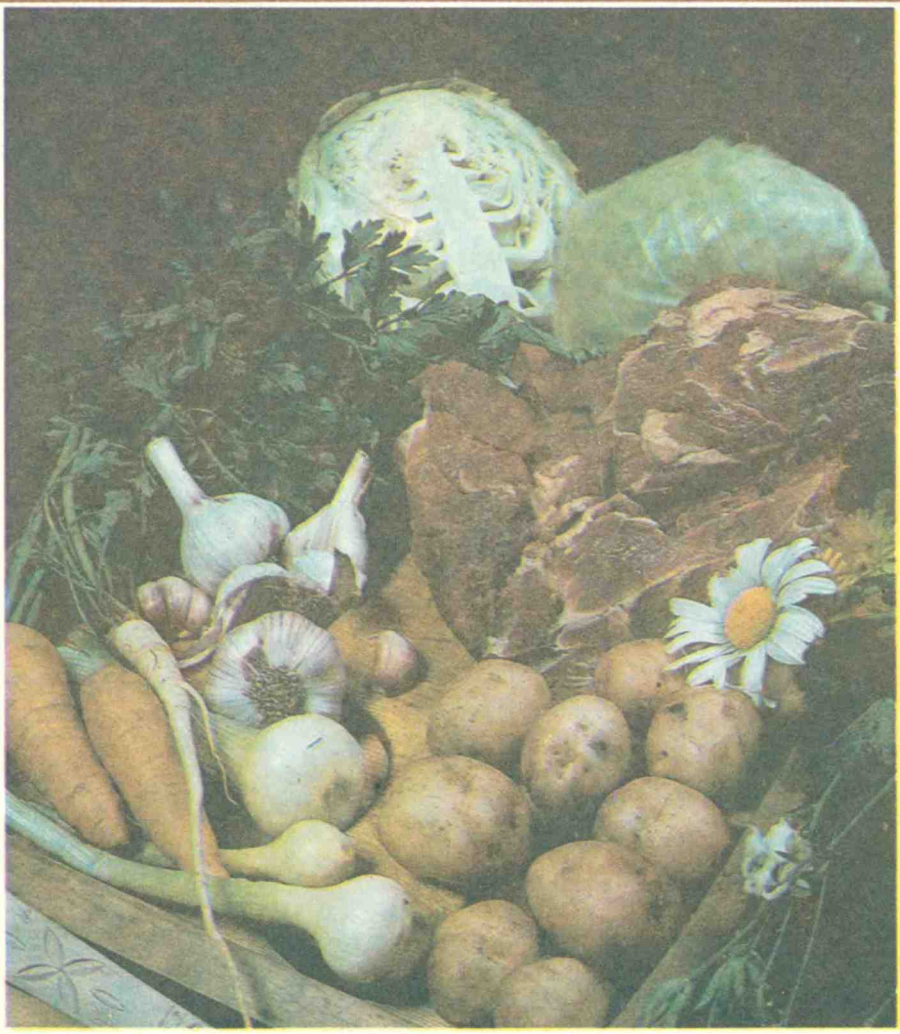
ПЕЧЕНЯ НА РОЖНІ. Кусень м'яса (крижівки або зразівки) повинен полежати кілька днів у холодному місці, щоб став крихкуватим. Тоді нашпигувати його свіжою солониною, порізаною на смужки, настромити на рожен і пекти на великому вогні. Під м'ясо підставити сковороду з водою, щоб туди стікав сік. Час від часу поливати печеню маслом. Запікати не довго, щоб печеня не висохла, а середина її була червоною.

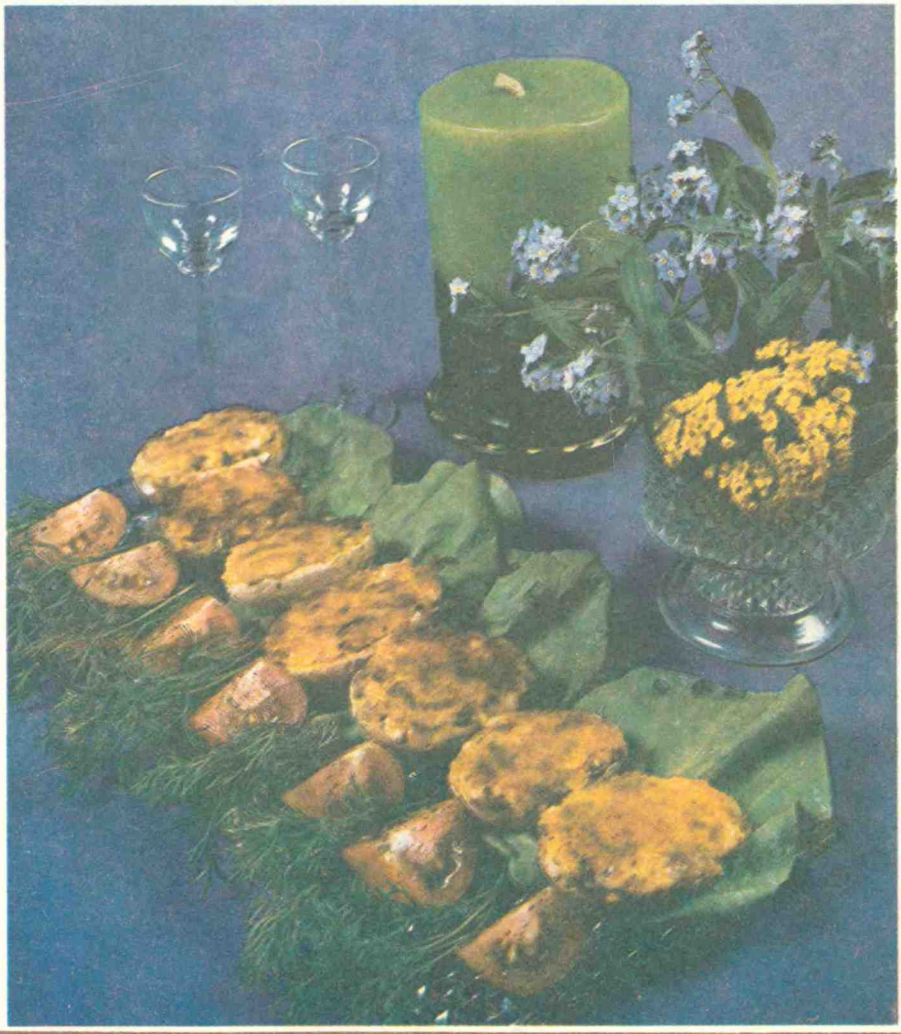
ФЛЯЧКИ. Флячки дуже старанно почистити, залити водою, проварити і знову промити у холодній воді. Тоді ще раз залити водою і варити протягом 4—5 год. Відтак порізати на смужки, залити бульйоном з телятини або воловини, посолити, додати цибулі, селери, моркви, петрушки, кілька помідорів і варити, поки не зм'якнуть. Ярину можна підсмажити окремо і домішати під кінець. Перед подачею посолити, поперчити, додати майорану або мускатного горіха і заварити з запражкою. Подавати з макаронами, кашею, кишкою, зверху посипати тертим сиром.

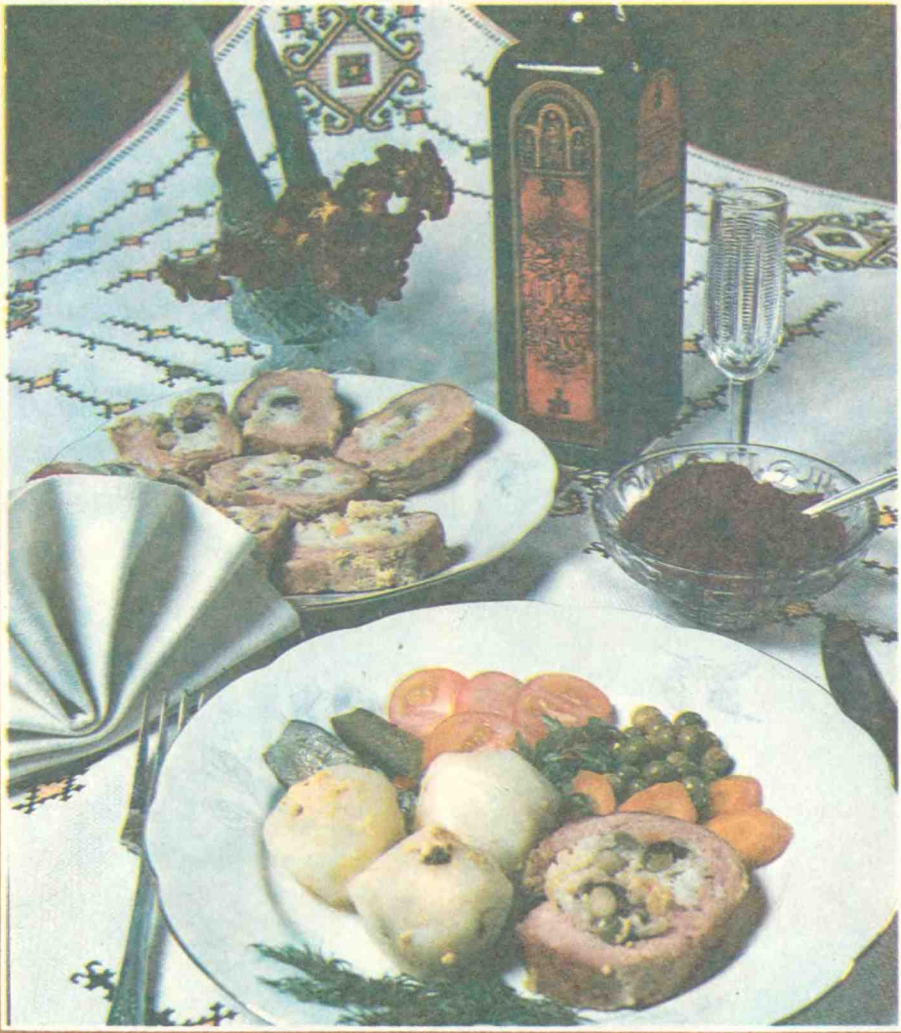
СОЛЕНЕ М'ЯСО. Солене м'ясо вимочити у воді, відбити, залити окропом і варити протягом 3—4 год. Відтак порізати на тонкі шматки, прикрасити полумисок тертим хроном і подати з гороховим або картопляним пюре. Окремо поставити на стіл майонез, столову гірчицю, оцет та олію.

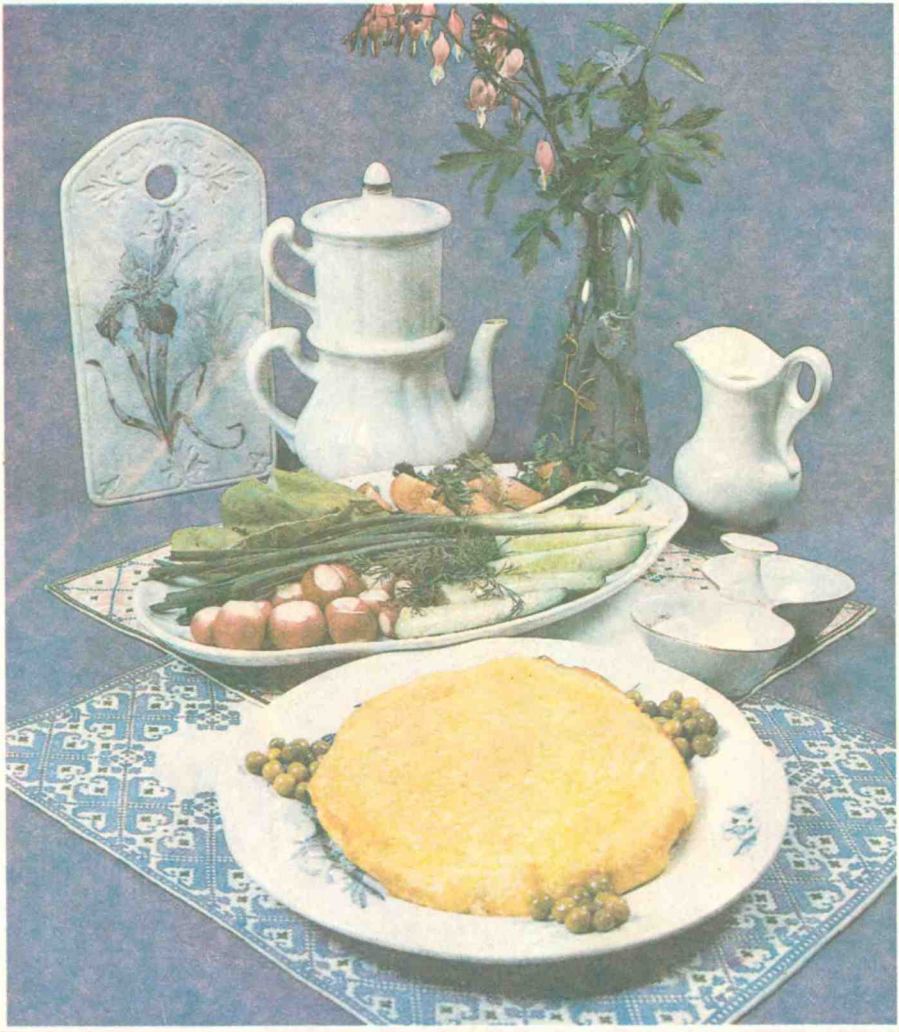
НИРКИ. Нирки добре промити в кількох водах, порізати на тонкі шматки, посікти велику цибулину, підсолити, залити водою. Коли закипить, зняти піну, додати 1 ст. ложку масла, цибулю і тушкувати, поки не вивариться вода. Якщо нирки ще надто тверді, долити до них холодної води і продовжувати варити. Тоді обсипати мукою, щоб підлива зарум'янилася. Якщо ж підливи замало, долити бульйону і ще проварити протягом 1/4 год. Подавати з кашею.

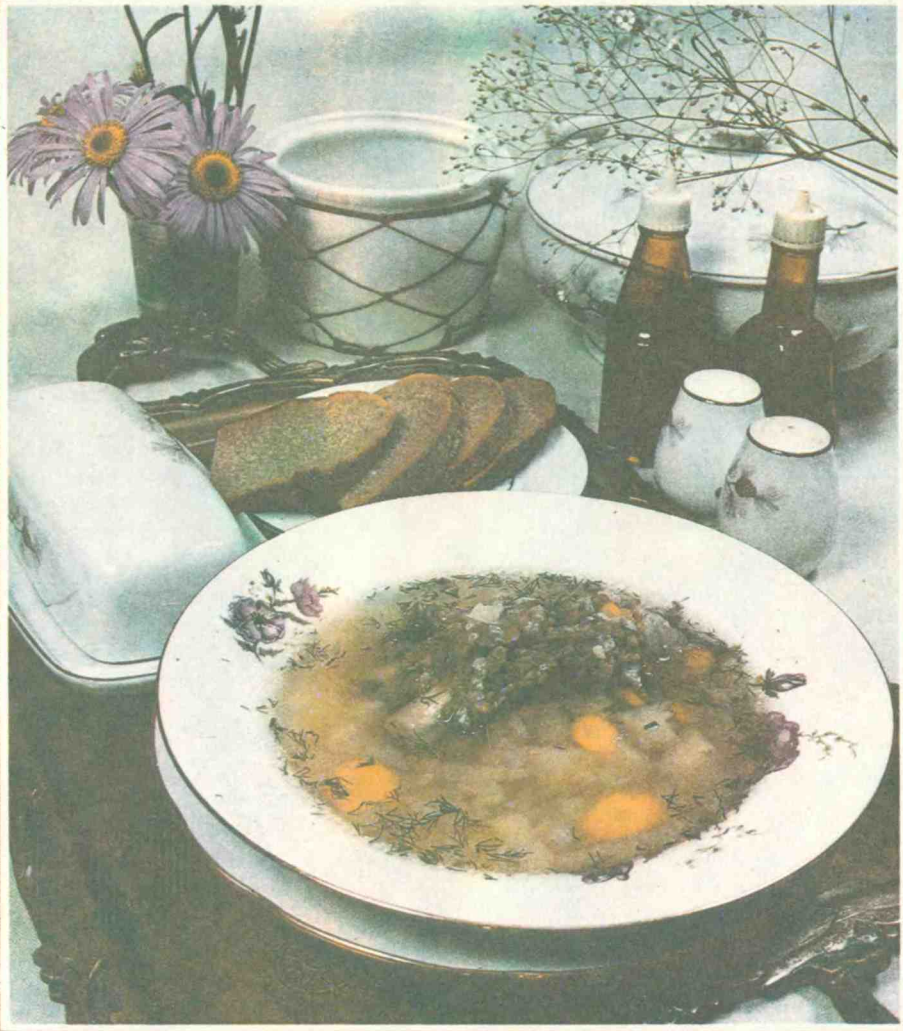
МАРИНОВАНЕ М'ЯСО. 5 кг м'яса (зразівки) добре натерти мішаниною з таких компонентів: 250 г солі, 10 г товченої селітри, 1 ч. ложка товченої коляндри, кілька лаврових листків, гвоздики, ялівцю, пахучого перцю і 20 г цукру. Натерте м'ясо покласти у глибоку дубову бочку, накрити кружком і зверху притиснути вагою. Тримати в холодному сухому місці. Через день обертати, якщо не пустить сік, підлити 1/2 л холодної перевареної води з сіллю і селітрою, пахучим перцем, лавровим листком і 1 ст. ложкою оцту. В такий спосіб маринований язик готовий для споживання через 10 днів, воловина через 3 тижні.

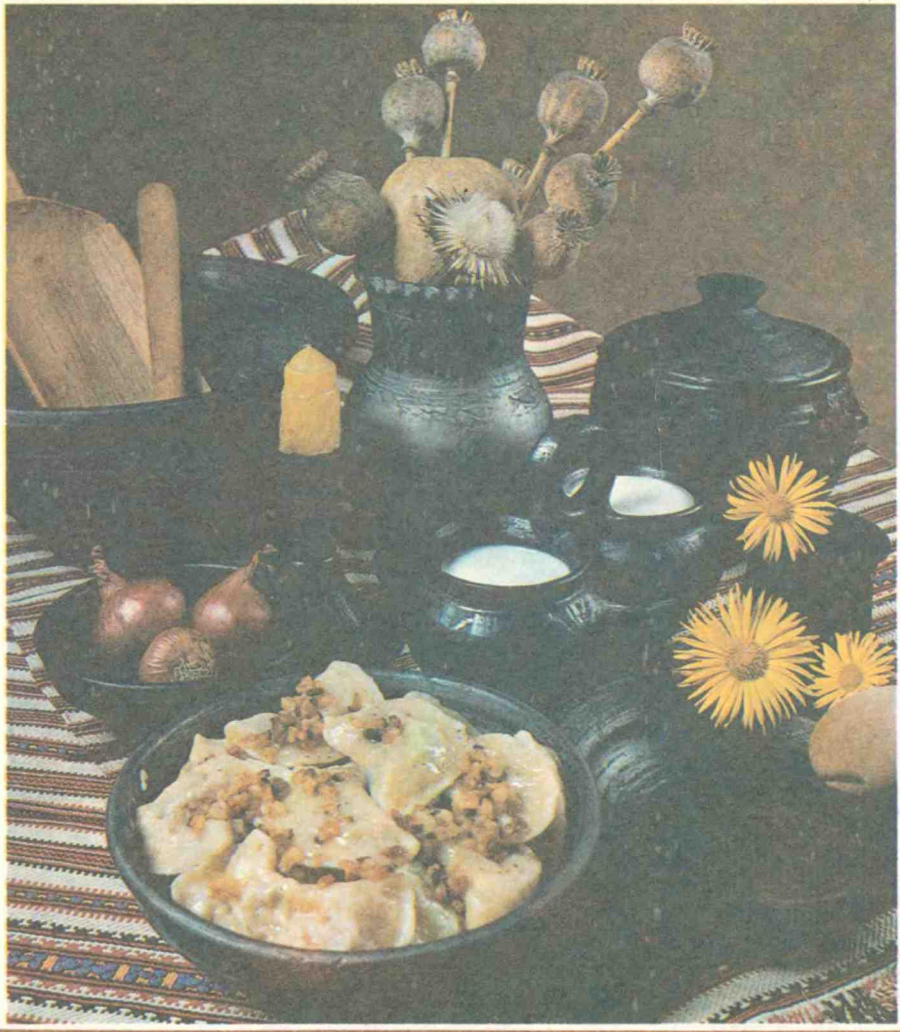


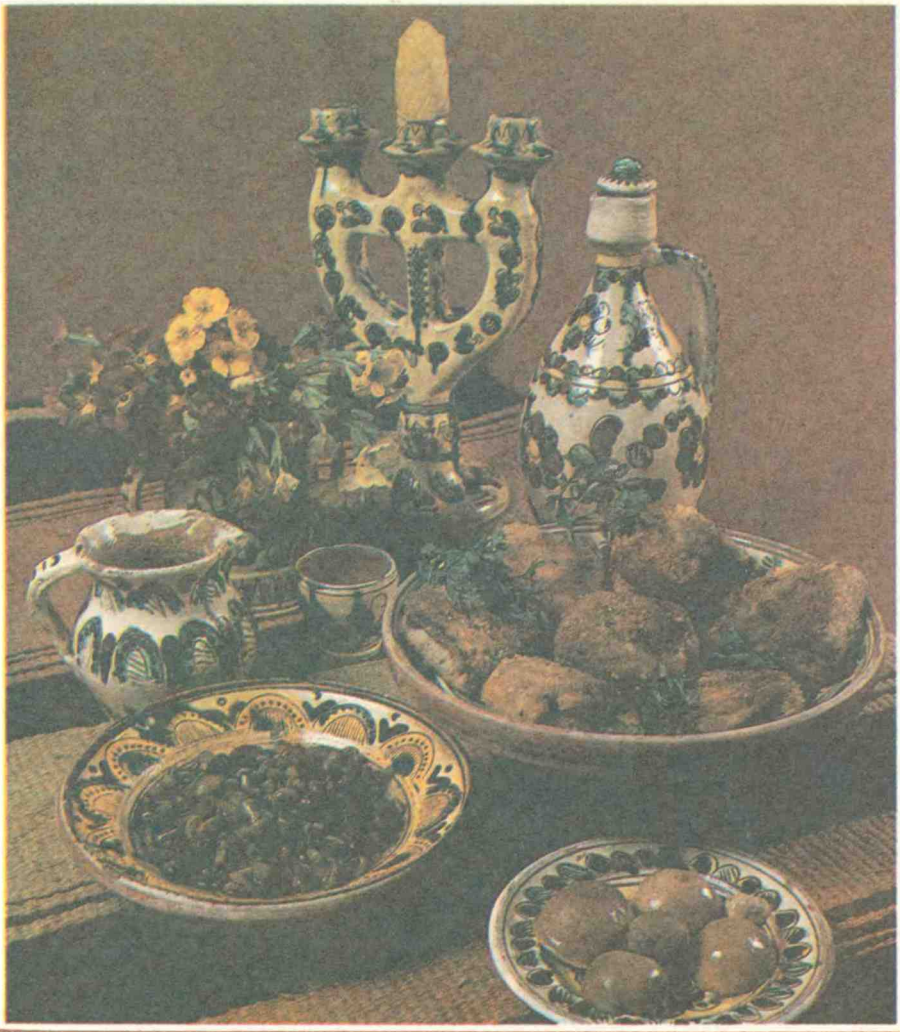


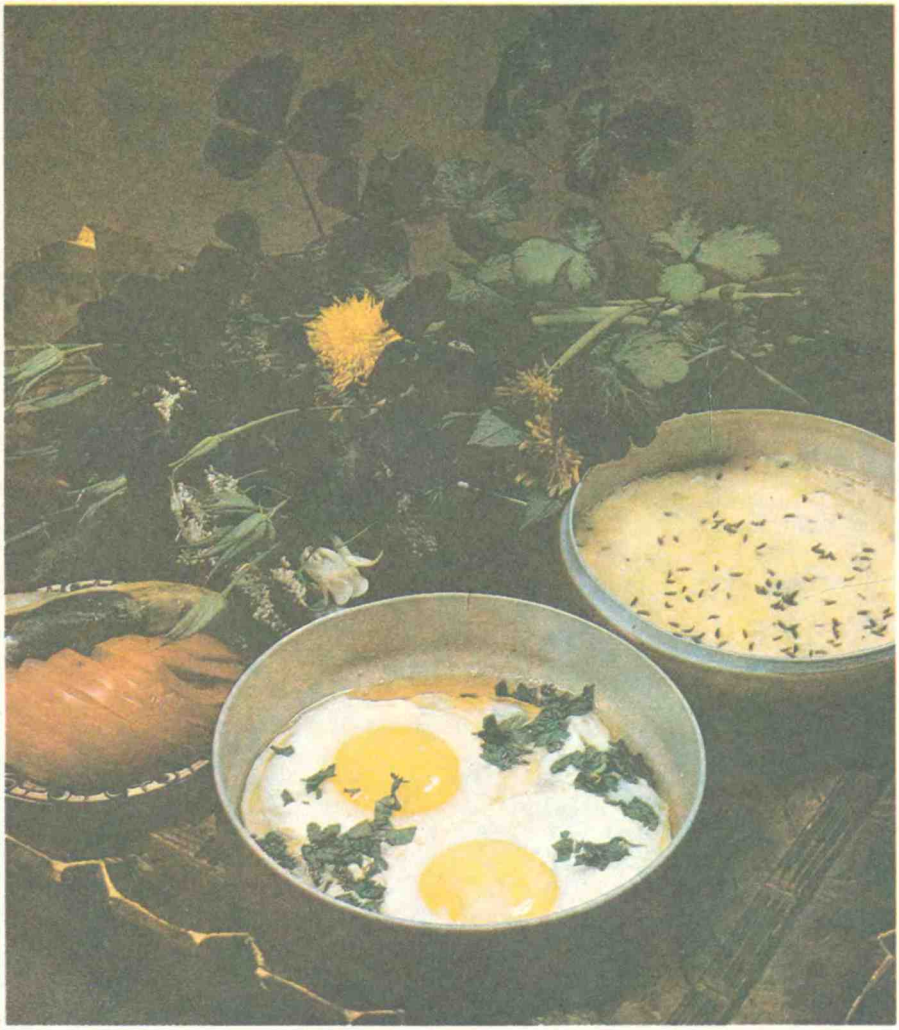


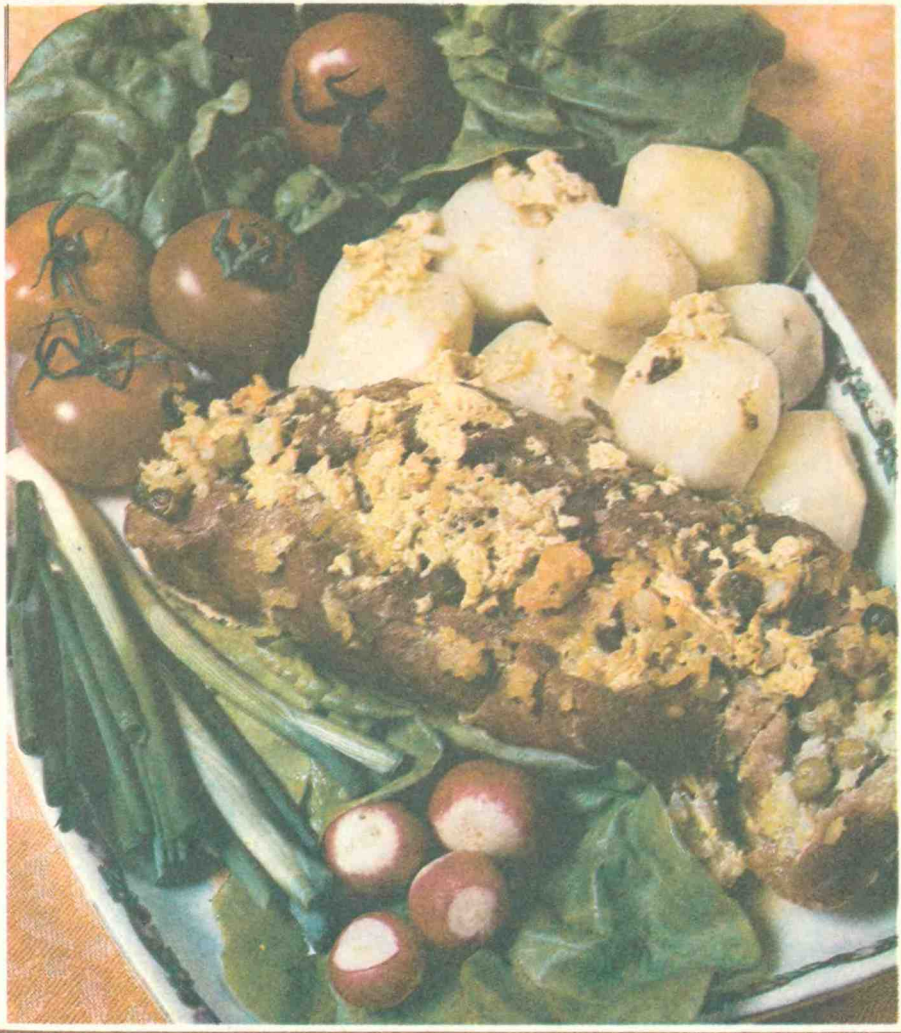


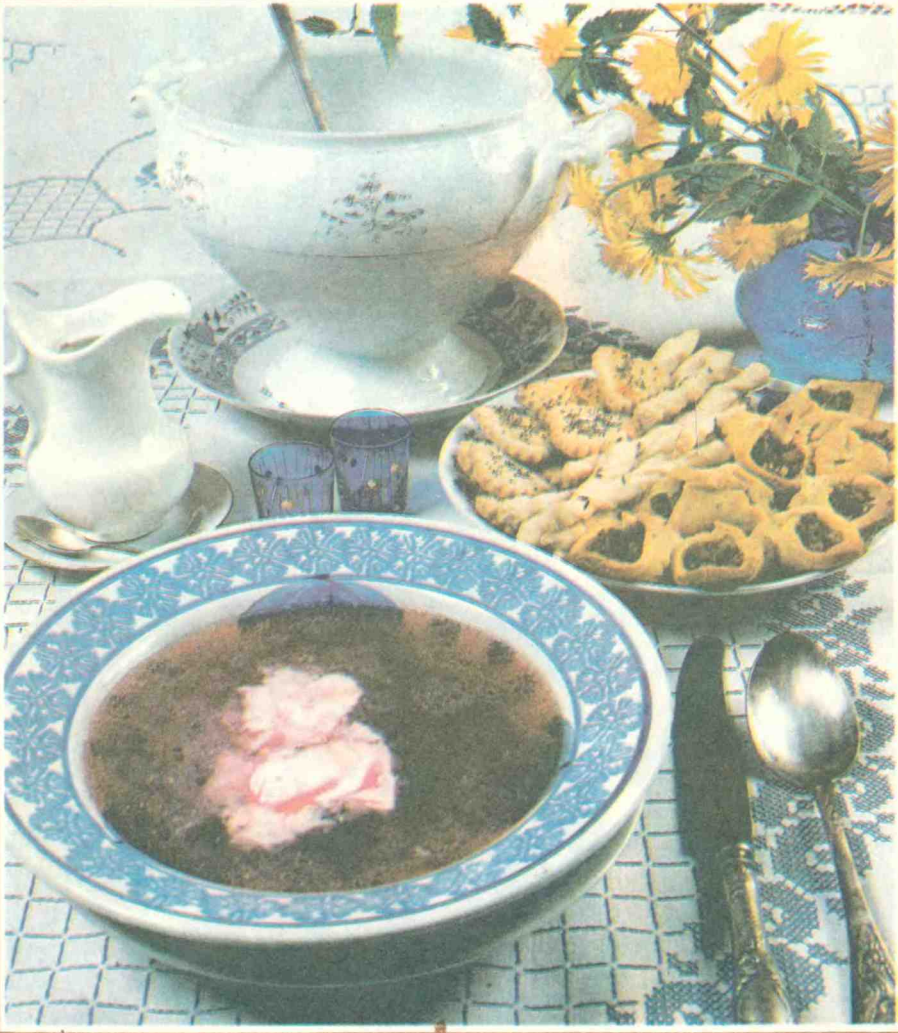


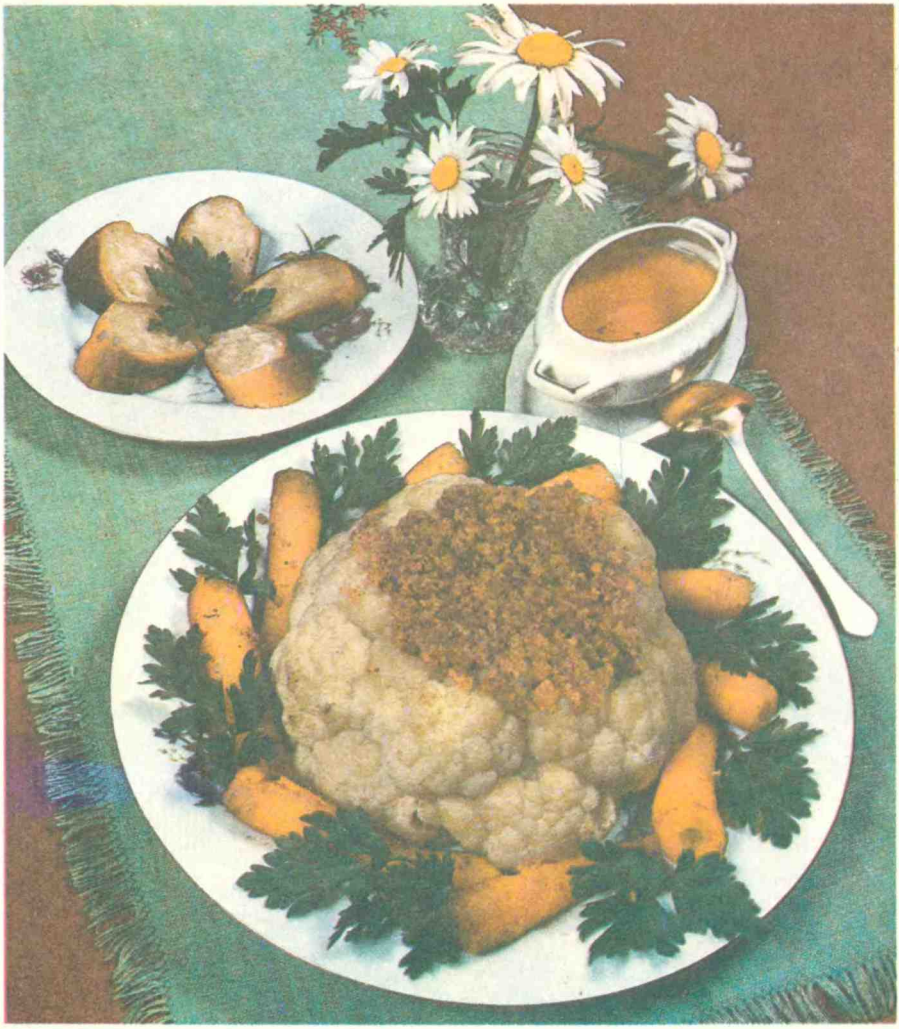












ПЕЧЕНЯ З ХРОНОМ. Кусень м'яса (зразівки) відбити, посолити, скропити лимонним соком і залишити, поки стане крихкуватим. У посудині розтопити 50 г масла і покласти на нього м'ясо, підлити бульйону і тушкувати на повільному вогні. Коли м'ясо зм'якне, вийняти його і розрізати вздовж, але не до кінця. У надріз вкласти кружальця лимона (без шкірки і зернят) і приготувати таку начинку: 2 ст. ложки тертого хрону, 1 ст. ложку масла, 1 ст. ложку тертої булки, 1 ст. ложку цукру, 2 яєць, 2 ст. ложки сметани. Все це вимішати, начинити м'ясо і перев'язати ниткою. М'ясо знову покласти в посудину і тушкувати ще півгодини. Відтак додати заправжку, залити 1 склянкою сметани, прокип'ятити і подати на стіл з галушками.

ЗАВИВАНА ПЕЧЕНЯ. 2 кг м'яса (зразівки) розрізати вздовж, обчистити від жил, відбити, посолити, скропити лимонним соком, полити олією і залишити на 1 год. Тоді приготувати таку начинку: посікти 2 цибулини, 30 г варених грибів, дрібно порізати булку (без шкірки). Все це викласти в розтоплене масло, перемішати і підсмажити на повільному вогні. М'ясо поперчити і начинити цією масою, всередину покласти 3 зварених на круто яєць. М'ясо міцно згорнути і туго перев'язати ниткою. Смажити на смальці, не накриваючи, часто перевертати, щоб не пригоріло. Коли зарум'яниться, долити бульйону або води і ще тушкувати протягом 2 год. Подавати з картопляним пюре або червоною капустою.

СІКАНЦІ З МАКАРОНАМИ. 1/2 кг м'яса (полядвиці) порізати, перемолоти, додати 1 яйце і 2 жовтки, вимочену в молоці булку, 1 ст. ложку тертої булки, 1 ст. ложку масла, посолити і поперчити. Усе це старанно вимішати і виробити доволі великі круглі сіканці. Підсмажити їх на гарячому маслі до половини готовності і викласти на сковороду, змащену маслом. Одночасно зварити макарони, відцідити, охолодити, порізати на маленькі скісні шматочки і викласти в посудину. Тоді залити їх бульйоном, посолити і підігріти. До макаронів додати 2—3 ст. ложки сметани, 3 жовтки, дрібнопосічену зелень петрушки і 200 г тертого сиру. Все це вимішати і покласти на сіканці горбочками з чубком. Зверху посипати сиром з тертою булкою, скропити маслом і поставити на кілька хвилин у духовку. Подавати на стіл з підливою з печериць.

СТРІЛЕЦЬКА ПЕЧЕНЯ. 1/2 кг м'яса (крижівки або бедра) добре відбити, намастити олією, обкласти шматками цибулі і залишити на півгодини. Тоді м'ясо посолити, поперчити, обкачати в муці і присмажити на маслі

з обох боків на великому вогні. Додати кілька шматків цибулі, яким було обкладене м'ясо, коли цибуля підрум'яниться, підсипати 1/2 ст. ложки муки і підлити кількома ложками бульйону з паленим цукром. Коли підлива загусне, поставити печеню на 10 хв у духовку. При подачі на стіл порізати її на тонкі шматки і залити проціженою підливою. Подавати з грибами, картоплею і яриною.

ВИМ'Я. Вим'я зварити з яриною. Тоді приготувати таку підливу: покласти в посудину 50 г масла, порізати петрушку, цибулину, селеру, 2—3 гриби, 1 ст. ложку муки, влити небагато бульйону і 1 склянку білого вина. Все це посолити, поперчити і зварити. Перед подачею на стіл вим'я порізати на тонкі шматочки, заправити сметаною з сирими 3 жовтками і 1 ст. ложкою цукру. Подавати з підливою.

СМАЖЕНЕ ПІДГОРЛЯ. М'ясо з підгорля добре промити, ошпарити кип'ятком і залити холодною водою, як на бульйон. Варити дуже довго. Відтак охолодити, порізати на тонкі шматки, вмочати їх у розбите яйце, обкачувати тертою булкою і смажити на маслі, поки зарум'яниться. Тоді викласти їх на полумисок, обкласти смаженою картоплею або подавати з хроном чи будь-якою підливою.

ПЕЧЕНИЙ ЯЗИК. Язик зварити у солоній воді, обібрати від шкірки, нашпигувати свіжою солониною, настромити на рожен і спекти. Подавати на стіл з помідоровою підливою.

ЯЗИК З ПІДЛИВОЮ. Язик зварити, зняти шкірку. Додати до бульйону паленого цукру, ізюму, мигдалю, цедри з лимона, пахучого перцю — усе це проварити і заправити запражкою. Язик порізати на тоненькі шматки, проварити у підливі, додати 1 ст. ложку оцту, ще раз проварити і подати на стіл.

ЯЗИК З ВИНОМ. Язик зварити, зняти шкірку і порізати на тоненькі шматки. Підсмажити на сковороді, додавши порізану петрушку, морквину, селеру, кілька варених грибів, 2 ст. ложки олії, посолити і поперчити. Смажити на невеликому вогні, коли закипить, влити 1 склянку білого вина, зібрати піну і долити майонезу з лимонним соком.

МАРИНОВАНИЙ ЯЗИК. Язик почистити, натерти сіллю з 1/2 ст. ложки селітри, 5 гвоздиками та пахучим перцем. Викласти у горщик, накрити і залишити на 10 днів у холодному місці. Щодня обертати. Відтак язик помити у холодній воді, зварити і зняти шкірку. Подавати з хроном, оцтом або картопляним пюре.

ЯЗИК З ЯРИНОЮ. Почищений язик зварити у воді з яриною. Окремо розігріти 100 г меду, розвести бульйоном, додати запражку, скропити соком з 1 лимона, процідити, додати ізюму, мигдалю і лимон, порізаний на кружечки. Все це проварити і цією підливою залити порізаний язик.

ВОЛОВИЙ ХВІСТ. Почищений воловий хвіст порізати впоперек, зварити в солоній воді, промити і покласти в каструлю, додати 1 ст. ложку масла, посічену цибулину, морквину, петрушку, селеру. М'ясо підсмажувати, поки зарум'яниться, тоді заправити запражкою, долити 1/2 ст. ложки оцту і бульйон, у якому варився хвіст. Викласти хвіст на полумисок, облити процідженою підливою. Полумисок прикрасити попередньо звареними галушками, рисом або макаронами, зверху посипати зеленою петрушкою.

БІГОС З ЯБЛУКАМИ. Порізати м'ясо з бульйону і заправити запражкою, розведеною бульйоном або грибним відваром, скропленим оцтом. Додати дрібно порізаних квашених яблук, 1 ст. ложку цукру, заварити і подати на стіл.

ЛИТОВСЬКИЙ БІГОС. Пошаткувати головку капусти, посолити, відтиснути, порізати 2 цибулини і 2 квасні яблука. Окремо порізати м'ясо — жирну воловину, свинину або дичину. Тоді викласти шарами м'ясо і ярину, поклавши на дно ринки 50 г масла. Тушкувати 2—3 год, час від часу струшуючи ринку, щоб бігос не пригорів. Під кінець додати 2 ст. ложки масла і 1 ст. ложку муки. Усе це вимішати, ще раз проварити і подати на стіл. Перед подачею зверху покласти кружальця ковбаси.

БІГОС З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ. Квашену капусту промити, проварити, відлити воду, додати 1 ст. ложку масла, залити міцним бульйоном і тушкувати, міцно накривши кришкою. Шматочки м'яса порізати на кубики, вимішати з капустою і з січеною печеною цибулиною, проварити, заправити запражкою з 1 ст. ложки муки, проварити ще раз і подати з печеною картоплею.

ПОЛЯДВИЦЯ В КАРТОПЛЯНОМУ ТІСТІ. Очищену від жил полядвицю скропити лимонним соком, олією і залишити на льоду протягом 5—6 год. Відтак обтерти її і посолити. Окремо приготувати тісто: 2 кг вареної потовченої картоплі і 2 протерті на тертці сирі картоплини розтерти з 1 ст. ложкою масла. Тоді протерти через сито, посолити, поперчити, додати 4 ст. ложки муки, 4 жовтки, 2 ст. ложки сметани, збиту піну з 4 білків. Усе це вимішати і розкачати тісто товщиною 1,5 см. Загорнути в нього полядвицю, змастити яйцем, обкачати в тертій булці і поставити на 3/4 год у гарячу духовку, час від часу поливати розтопленим маслом. Відтак порізати на грубі шматки, викласти на полумисок, подавати з підливою з хрону. Полядвиця всередині повинна бути рожевого кольору. Щоб картопляне тісто занадто швидко не рум'янилося, печеню можна загорнути у білий папір.

ВОЛОВИЙ МОЗОК У БІЛІЙ ПІДЛИВІ. Мозок очистити від плівки, вимочити і зварити у підсоленій воді з лимоном, цибулиною і корінням. Порізати мозок на шматки і покласти у приготовлену білу лимонну підливу, заварити у ній і відставити, щоб набрав смаку. Подавати на полумиску, з цвітною капустою.

КОТЛЕТИ З МОЗКУ. Мозок почистити, зварити у солоній воді з лимоном і корінням. Відцідити, коли охолоне, порізати і виробити видовженої форми котлети, обсипати їх тертою булкою, вмокати в яйце і знову обкачати в тертій булці. Смажити на гарячому маслі. Подавати на стіл з горошком, майонезом або гострою підливою.

ТЕЛЯТИНА

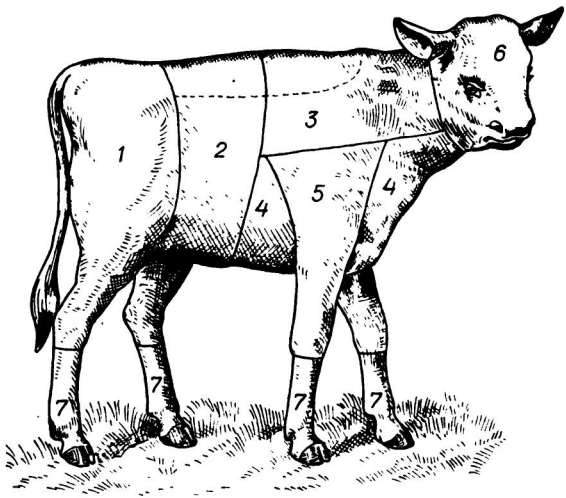


Рис. 2. Поділ телятини:
1 — чвертка (шинка, печеня); *2* — нирківка; *3* — гірка (битки); *4* — місток (грудинка); *5* — лопатка; *6* — голова; *7* — нога. Заштриховане: похребтина (чомбер).

ТЕЛЯЧА ПЕЧЕНЯ. З кусня м'яса зняти плівку, вирізати кістки, промити, посолити і запекти на сковороді у гарячій духовці, час від часу поливаючи маслом. Коли телятина майже готова, змастити її яйцем, посипати тертою булкою і смажити до готовності (якщо проколоти м'ясо виделкою і не виступає кров,— значить, воно готове). Подавати на стіл з яриною, макаронами, рисом.

ГЕТЬМАНСЬКА ПЕЧЕНЯ. Спекти добре відбитий і ошпарений кип'ятком кусень м'яса (чвертку), коли вистигне, порізати на тонкі шматки. Перемолоти м'ясо з вареного індика або курки, додати небагато білої підливи, протерти через сито, вимішати з кількома ложками теплого бульйону, 3—4 посіченими печерицями, 1/2 ч. ложкою желатину. Одержану масу

викласти на порізану телятину, розгладити поверхню і поставити в холодне місце, щоб застигла. Подавати на стіл з майонезом.

ПЕЧЕНЯ З САРДИНАМИ. Задню частину м'яса (чвертку) перерізати вздовж, вийняти кості, з обох боків густо нашпигувати солониною, посолити, скропити соком лимона. Вимочені у воді сардини відділити від костей, порізати на смужки і покласти на м'ясо. Тоді м'ясо щільно згорнути, перев'язати ниткою і залишити у холодному місці на 3—4 год. Смажити в дуже гарячій духовці, щоб м'ясо одразу підрум'янилося. Під кінець додати 1/2 ст. ложки муки. Подавати на стіл з зеленим салатом або з охолодженим салатом з картоплі і селери.

ЧОМБЕР НА ДИКО. Чомбер (похребтину) густо нашпигувати солониною. Окремо приготувати маринад: 1/2 склянки оцту на 1 склянку води, сіль, перець, лавровий листок. Заварити і холодним маринадом залити чомбер на 4—5 днів. Часто перевертати. Відтак вийняти з маринаду, покласти в гарячу духовку, час від часу поливаючи маслом. Коли підсмажиться, додати 1/2 л сметани, 1/2 ст. ложки муки і пекти до готовності. Перед подачею на стіл чомбер порізати, викласти на тарілку і прикрасити зелениною.

ТЕЛЯТИНА ПО-КОЛОМИЙСЬКИ. Кусень м'яса підсмажити на маслі і, коли зарум'яниться, викласти на полумисок. До соку, який залишився після смаження, всипати 1 ст. ложку муки, розвести її бульйоном і заварити. М'ясо залити цією підливою і досмажувати близько 1 год. Під кінець додати цибулі і моркви, порізаних кружальцями і ошпарених кип'ятком. Смажити до готовності, поки ярина зм'якне.

ТЕЛЯЧІ БИТКИ (ФРИКАСЕ). М'ясо тонко порізати, відбити, нашпигувати невеличкими шматками солонини і підсмажити у гарячому маслі на сковороді з обох боків. Тоді підлити бульйону, додати 1 спечену протерту цибулину і заварити. Викласти м'ясо на полумисок, залити протертою через сито підливою, прибрати кружальцями лимона і подати на стіл.

БИТКИ З ПЕЧЕНІ. Вирізати з печені припечену шкірку, порізати на шматки, підсмажити на маслі, додати 1 склянку відвару з ярини, 1/2 печеної тертої цибулини, посолити, поперчити і проварити.
Окремо розтерти жовтки з 1 ч. ложкою масла, 1/2 ст. ложки муки, 1/2 склянки сметани, залити бульйоном, проварити, скропити лимонним соком, викласти на полумисок, прикрасити зелениною і подати на стіл.

ПІДБИВКА З ГОРОШКОМ. Кусень м'яса тушкувати з маслом, порізаною морквою, петрушкою, селерою, додавши 250 г рису і 1 ст. ложку масла. На дно посудини викласти ярину, на неї порізане м'ясо, а зверху рис, так викладати кількома шарами. Тоді залити бульйоном, посолити, накрити і тушкувати на повільному вогні. Окремо проварити 1/2 кг зеленого горошку, долити бульйону, додати 1 ст. ложку муки, трохи цукру, січеного кропу і зеленої петрушки. Варити до готовності. М'ясо з яриною і рисом викласти на полумисок, обкласти горошком, полити підливою і подати на стіл.

ПІДБИВКА З РИСОМ. Зварити кусень м'яса (грудинку або нирківку) з яриною і цибулею. Підсмажити кілька порізаних печериць, 2 ст. ложки зеленого горошку, шматок мозку, невелику головку цвітної капусти, зробити білу запражку, розвести її бульйоном, скропити лимоном і посипати цедрою з лимона. Зварене м'ясо вийняти з бульйону і протушкувати в приготовленій масі близько 1/2 год. Окремо зварити 1/2 кг розсипчастого рису і додати його до підбивки.

ПІДБИВКА З АГРУСОМ. Зварити телятину (нирківку) з яриною, порізати її на шматки. Окремо приготувати на бульйоні агрусову підливу зі сметаною, покласти в неї м'ясо, проварити 10 хв і подати на стіл з картоплею.

ФОРШМАК З ТЕЛЯТИНИ. Перемолоти залишки смаженої телятини. На 1/2 кг м'яса взяти 1 оселедець, вимочити його, вийняти кості і дрібно посікти. Підсмажити на маслі 8 картоплин. Розтерти в макітрі 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки сметани. Додати телятину, картоплю і оселедець, усе це перетерти, поперчити, додати 1 печену посічену цибулину, вбити по одному 6 яєць (якщо маса надто густа, долити 2 ст. ложки бульйону або води). Масу викласти в посудину, змащену маслом і обкачати в тертій булці, і поставити на 1/2 год у теплу духовку. Подавати з підливою із запражки і сметани.

ПАРЕНЬ З ТЕЛЯТИНИ (ПУДИНГ). 150 г сала (шпику) і 150 г масла перетерти в макітрі, додати 1 кг дрібно посіченої телятини. Цю масу розтирати, додаючи по одному 6—8 яєць, посолити, додати 1/2 склянки сметани і булку, вимочену в молоці (булки додати стільки, щоб маса не була надто густою). Тоді викласти масу у форму і варити на парі у більшій посудині з водою 2—3 год, до якої в міру потреби доливати воду. Подавати парень з підливою.

Підливу приготувати так: 2 склянки бульйону заправити запражкою, додати дрібно посічені мариновані гриби, 1/2 склянки сметани, посолити, посипати цукром і скропити лимоном.

БИТКИ (КОТЛЕТИ). Кусень молодої м'якої телятини порізати так, щоб на кожен биток припадало 2 кісточки. Битки не відбивати, а тільки вирівняти, посолити, вмочати в яйце, обкачати в тертій булці і смажити на маслі. Стежити, щоб не пригоріли. Подавати на стіл з зеленим горошком, картопляним пюре, морквою.

СІКАНЦІ. І варіант. Молоду телятину посікти, додати вимочену в молоці або воді і відтиснуту булку, 1 жовток, посолити і вимішати. Вироблені сіканці обсипати тертою булкою і смажити на маслі.
ІІ варіант. $1^1/_2$ кг м'яса (шинки) промити, зняти жили і двічі перемолоти. Намочити в молоці або воді 2 булки, відтиснути їх і розтерти з 1 ст. ложкою масла, додати 1 ст. ложку тертої булки і вимішати з перемеленою телятиною. Тоді додати 2 жовтки, посолити і вимішувати протягом 15 хв. Виробити плоскі сіканці, обкачати їх в тертій булці і смажити на маслі. Подати на стіл зі шпинатом, морквою, зеленим горошком, сирною підливою. На кожен сіканець покласти кружальце лимона.

ЗАВИВАНЕЦЬ. Вирізати плоский шматок м'яса, відділити його від костей, нашпигувати салом (шпик), покласти шматочки масла, посолити, поперчити, скропити лимоном. М'ясо загорнути, обв'язати ниткою і смажити у духовці, час від часу поливаючи маслом. Подавати на стіл з тертою булкою, підсмаженою на маслі, і яриною.

КРАЯНЦІ (ШНИЦЛІ). І варіант. Порізати м'ясо на тоненькі шматочки, відбити і посолити. Тоді вмочати в яйце, розведене з водою і мукою, посипати тертою булкою і смажити на великому вогні. Відразу подавати до столу.
ІІ варіант. Порізати м'ясо на тоненькі шматочки, відбити, посолити, посипати мукою і смажити кілька хвилин з обох боків на маслі. Подавати з кружальцями лимона.

КРАЯНЦІ З НАЧИНКОЮ. Вимішати посічений воловий жир, терту сушену булку, 2 жовтки, піну з 2 білків, посолити, поперчити. Цю масу викласти на відбиті і посолені краянці, звинути їх і смажити на гарячому смальці у духовці, час від часу поливаючи бульйоном.

ТЕЛЯЧА ПЕЧЕНЯ НА РОЖНІ. Кусень телятини залити слабким розчином оцту, натерти товченим ялівцем і залишити на 3—5 днів. Тоді сполоснути в тому ж розчині, нашпигувати солониною і спекти на рожні, поливаючи маслом. Перед подачею на стіл полити сметаною, подавати з яриною.

ВОЛИНСЬКІ ЗРАЗИ. У посудину, змащену маслом, покласти тонкі шматки телятини, посолені і посипані пахучим перцем. Зверху викласти шар дрібно порізаної свіжої солонини. Тушкувати під кришкою протягом 1 год. Подавати зі смаженою картоплею.

ФАРШИРОВАНА ГРУДИНКА (МІСТОК). Посікти печінку, додати булку, намочену в молоці, 1 ст. ложку масла, 2 жовтки, піну з 2 білків, посолити, поперчити і добре вимішати. Цією масою начинити грудинку, зашити ниткою, посолити і викласти в посудину, змащену маслом. Смажити у духовці. Подавати з підливою з корнішонів.

ТЕЛЯТИНА В АПЕЛЬСИНОВІЙ ПІДЛИВІ. Кусень м'яса нашпигувати солониною і добре підсмажити. Окремо витиснути сік з 2 лимонів, додати цукру і дрібку хрону до смаку, заправити запражкою, долити 1 склянку сметани і сік з 2 апельсинів. Усе це закип'ятити і полити печеню.

ГОЛОВА ПО-ФРАНЦУЗЬКИ. Ошпарену кип'ятком голову розрубати на дві половини, відділити язик і мозок. Кожну половину розрубати ще на 3 частини, покласти у велику посудину, налити до 3 л води і варити протягом 1/2 год. Після цього воду злити і кілька разів сполоснути шматки холодною водою. У велику посудину покласти 1/4 кг волового жиру, 1 ст. ложку муки, 2—3 цибулини, багато порізаної ярини, зубчик часнику, 3 гвоздики, 1 ст. ложку солі, перцю, мускатного горіха і залити 4—5 л води з 1 ст. ложкою оцту. Коли це все звариться, додати шматки порубаної голови і варити під кришкою 2—3 год. Відтак шматки викласти на полумисок. На середину полумиска покласти варений язик, розрізаний вздовж, на нього покласти мозок (варений одночасно, але окремо), по обох боках полумиска розставити варені вуха, решту шматків — навколо язика. Прикрасити зеленою петрушкою, подавати на стіл з гарячою татарською підливою (див. розділ «Підливи») або з оцтом, олією, січеним зрізанцем і корнішонами.

ТЕЛЯЧІ РЕБРА. Жирні телячі ребра намочити на 1 год у воді. Відтак посолити і накласти під плівку таку начинку: намочити у воді і відтиснути булку, додати 200 г порізаної солонини (шпику) і підсмаженої з цибулею 1/2 кг телячої печінки, звареної і протертої на тертці, кілька підсмажених на маслі печериць, 1 ст. ложку масла і 2 яйця, все це добре вимішати. Ребра з начинкою смажити на маслі у духовці. Подавати на стіл з картоплею і яриною.

РЕБРА З РИСОМ. Ребра залити киплячою водою, тоді відлити і залити свіжою водою. Варити з яриною до готовності. Окремо двічі запарити рис, залити його бульйоном з ребер і зварити, щоб розсипався. Порізане м'ясо з ребрами перекласти на полумисок з рисом, підігріти і подавати на стіл з підливою, виготовленою з бульйону, запражки і сметани.

ТЕЛЯЧА ПЕЧІНКА. Зняти з печінки плівку, сполоснути, нашпигувати солониною і, поливши сметаною і 1 ст. ложкою оцту, смажити на маслі в духовці. Коли печінка майже готова, посолити її, обсипати мукою і додати ще 1 ст. ложку сметани. Печінку передчасно не солити, бо стверде. Перед смаженням її можна вимочити в молоці.

ПЕЧЕНА ПЕЧІНКА. Вимочити печінку кілька годин у молоці, відтак зняти плівку, нашпигувати свіжою солониною і смажити на рожні, поливаючи спочатку маслом, а під кінець — сметаною з 1 ст. ложкою оцту, посипати мукою і посолити.

СМАЖЕНА ПЕЧІНКА. Вимочити в молоці печінку, зняти плівку, нашпигувати посоленою і поперченою солониною. У риночку покласти 50 г масла, 1 порізану цибулину, селеру, січену петрушку, печінку. Усе це тушкувати на повільному вогні під кришкою. Коли печінка напівготова, вийняти її з риночки, посолити, обсипати мукою. Підливу можна процідити, додати до неї сметану або 1 ст. ложку вина і протушкувати в ній печінку до готовності (печінка готова тоді, коли з-під встромленої у неї виделки не виступає кров). Коли печінку задовго смажити або передчасно посолити, вона твердне. Перед подачею на стіл порізати. До підливи можна додати кілька зерен ялівцю.

ПЕЧІНКА З ЯБЛУКАМИ. Печінку вимочити в молоці або воді, зняти плівку, нашпигувати солониною, скропити лимоном або оцтом і залишити

на 1 год. Відтак підсмажити на маслі на великому вогні до рум'яного кольору, посолити. Потерти на тертці 1—2 яблука і додати до печінки. Тушкувати недовго, пильнуючи, щоб яблука не пригоріли. Яблука можна посипати цукром.

ТЕЛЯЧІ ФЛЯЧКИ. Флячки почистити, добре помити і варити з яриною і цибулею до готовності. Відтак порізати, додати пошатковану ярину, заправити запражкою, розведеною бульйоном, посолити, поперчити, посипати імбиром і тертим мускатним горіхом. Смажити протягом 1/2 год. Перед подачею на стіл додати 2—3 ст. ложки сметани.

ТЕЛЯЧІ НІЖКИ. Телячі ніжки почистити, помити, вийняти великі кості і залити кип'ятком. Воду відлити, залити ще раз теплою водою, додати ярину, лавровий лист, перець (але не солити, бо потемніє) і варити протягом 2 год. Усе це робити напередодні. Перед подачею розрізати ніжки вздовж, посолити, вмочати в яйце, обкачати в тертій булці і смажити на маслі. Подавати з підливою.

ТЕЛЯЧІ НІЖКИ В ТІСТІ. Телячі ніжки почистити і вимочити в несоленій воді, відтак зварити їх з яриною, корінням і шматком волового жиру. Коли зм'якнуть, вийняти їх, перерізати навпіл, відділити м'ясо від костей, посолити, обсипати мукою і злегка підігріти (холодного м'яса тісто не тримається). Окремо розбити 1 жовток з 2 ст. ложками муки, додати 1/2 склянки сметани або вершків, збити піну з 1 білка і добре вимішати. В це тісто вмочати м'ясо, смажити на воловому жирі або смальці. Подавати на стіл зі шпинатом або іншою яриною.

ШИНКА З ЧВЕРТКИ. Велику (4—5 кг) чвертку телятини почистити, натерти 2 ст. ложками солі, змішаної з 15 г селітри, 1 ч. ложкою цукру, 1 ч. ложкою коляндри, кількома гвоздиками та іншим корінням. Покласти шинку в миску і залити холодною ропою з 1/2 л води і 2 ст. ложок солі. Зберігати в холодному місці, перевертаючи кожен другий день. Через два тижні добре помити, обшкребти і витерти. Загорнути в папір, намащений маслом або смальцем, залити відваром з костей і поставити в духовку на 2—3 год на повільний вогонь. Подавати шинку як гарячою з гороховим пюре, так і холодною з майонезом.

ШИНКА В ТІСТІ. Велику (5—6 кг) шинку натерти 100 г солі, 10 г селітри і коляндрою, покласти в діжечку і притиснути каменем. Кожен день шинку перевертати, поливаючи солоним розчином, щоб не засихала. Через 1—2 тижні шинку вийняти і вудити 2 дні. Тоді обліпити житнім тістом і спекти у гарячій духовці.

НАДІВАНІ ВУХА. На чотири порції взяти 4 телячі вуха, прокип'ятити їх у солоній воді, промити у холодній воді, очистити, витерти і натерти лимоном. Кожне вухо загорнути у білу шматинку. Приготувати розчин води навпіл з білим вином і порізаною яриною, посолити, поперчити і опустити туди вуха. Варити протягом 9 год (вуха повинні бути повністю закриті рідиною). Коли вуха зм'якнуть, зняти з них шматинки і наповнити такою начинкою: до вареного потруху і хребетного мозку додати 50 г креветкового масла, запражки, розведеної бульйоном, 1/2 склянки сметани, 100 г посічених грибів, перцю. Усе це вимішати і варити 20 хв, весь час помішуючи. До цієї начинки додати 4 яйця і знову вимішати, начинити нею вуха і згорнути їх до половини. Тоді розбити 1 яйце, вимішати його з 2 ст. ложками води і 1 ст. ложкою муки, вмочати в це вуха, обкачати їх в тертій булці і смажити на повільному вогні. Подати на стіл з підливою з корнішонів.

ЛЕГЕНІ З ПІДЛИВОЮ. Легені зварити у солоній воді, додавши ярину. Тоді зробити запражку з цибулею і цукром і розвести її бульйоном, у якому варились легені. Легені порізати на шматки, залити підливою і подавати на стіл з картоплею, посипавши зверху сиром.

СІЧЕНІ ЛЕГЕНІ. Зварити легені у солоній воді, додавши ярини, і дрібно посікти. Окремо зробити запражку з цибулею, розвести її бульйоном, додати оцту або лимонного соку, посипати цукром і цією підливою залити посічені легені, тоді проварити. Подавати на полумиску, обклавши смаженою печінкою.

ЛЕГЕНІ З СОЛОНИНОЮ. Дрібно нарізати солонину, посікти ярину, цибулю і зверху покласти посічені легені, посолити і тушкувати, при потребі доливаючи водою. Відтак викласти все це на дошку і посікти. Тоді перекласти в миску, додати 1 ст. ложку масла, вимочену в молоці і відтиснуту булку, вимішати, посолити, поперчити і вбити по одному 7 жовтків і збиті в піну білки. Усе це добре вимішати, викласти у ринку, змащену маслом і посипану тертою булкою. Пекти у духовці протягом 45 хв.

БІГОС. Порізати шматок телятини на порційні куски, відбити, посолити, поперчити, скропити олією. Смажити у ринці на маслі, переклавши м'ясо протушкованою в молоці савойською або брюссельською капустою. Додати шматок свіжої завареної солонини (від сирої або вудженої солонини капуста чорніє). Ринку накрити і поставити у гарячу духовку. Тоді викласти на полумисок і посипати тертою булкою, підсмаженою на маслі.

ПОЛЯДВИЦЯ. З полядвиці зняти жили, посолити, скропити олією, обкласти порізаними помідорами, кружальцями кольрабі, моркви, запареними листками савойської капусти, полити гарячим маслом і пекти на великому вогні, поливаючи соком, що виділяється. Перед подачею на стіл полити сметаною, обкласти вареною картоплею і цвітною капустою.

ХОЛОДЕЦЬ. Телячу голову промити, покласти в каструлю, додати 1 велику морквину, 1 цибулину, 4 гвоздики, зубчик часнику, зеленину, залити водою і посолити (на 1 л води 15 г солі). Варити 3—$3^1/_2$ год, морквину вийняти раніше. Голову, як зм'якне, обібрати від костей, м'ясо порізати на шматки. Форму сполоснути холодною водою, прикрасити порізаною на кружальця морквою і крутими яйцями, покласти шматки м'яса і залити проціженим через марлю бульйоном. Поставити в холодне місце. Коли холодець застигне, вийняти його з форми, прикрасити зелениною, полити майонезом. Подавати з підливою, яку приготувати так: розтерти в макітрі 2 жовтки, зварених на твердо, 2 дрібно посічених білки, зелену цибулю, петрушку, 3 сирих жовтки, 2 ст. ложки олії, посолити, поперчити, скропити лимонним соком, оцтом, посипати цукром.

ЯЗИК З ПОМІДОРАМИ. Почищені язики відварити у воді. Коли зм'якнуть, зняти з них шкірку, нашпигувати свіжою солониною, покласти у ринку, залити бульйоном, у якому вони варилися, додати ярину і варити до готовності. Тоді язики порізати, викласти на полумисок і залити помідоровою підливою.
Підливу приготувати так: зварити кілька помідорів, протерти їх, заправити запражкою, додати 3—4 ст. ложки сметани, 1 ст. ложку цукру і закип'ятити. Язик подавати на полумиску і обкласти виготовленими заздалегідь галушками.

МОЗОК. Обібрати від плівки 2 мозки, заварити їх у воді, вийняти, охолодити, тоді добре розтерти у макітрі. Додати 4 жовтки, 1 склянку сметани, 1 склянку тертої булки, збиті в піну білки, посолити, поперчити і вимішати. Форму змастити маслом, посипати тертою булкою і викласти приготовану масу. Форму щільно закрити, вставити у велику посудину з водою і варити на парі протягом 1 год. Тоді обережно викласти на полумисок і залити свіжою розтопленою солониною з цибулею. Окремо подати корнішонову або помідорову підливу.

ТЕЛЯЧИЙ ПАПРИКАЖ. 1 кг телятини порізати на кубики, посолити, обкачати в муці і присмажити на гарячому маслі у сковороді. Тоді викласти м'ясо у ринку і поставити в тепле місце. У сковороду, де смажилась телятина, всипати трохи паприки, 1 ст. ложку муки, 1/4 л сметани, 1 ст. ложку бульйону, скропити лимоном і проварити. Цією підливою залити телятину. Подавати з рисом, макаронами або галушками.

БАРАНИНА

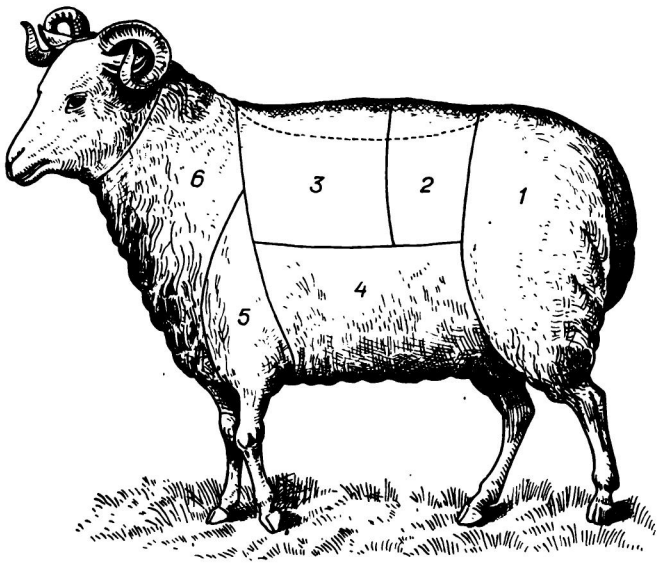


Рис. 3. Поділ баранини:
1 **— чвертка (шинка, печеня);** ***2*** **— нирківка; 3 — гірка (битки);** ***4*** **— місток (грудинка);** ***5*** **— лопатка;** ***6*** **— карк. Заштриховане: похребтина (чомбер).**

БАРАНИНА В ПІДЛИВІ. Задню частину баранини (чвертку) помити, зняти плівку, жир і двічі запарити гарячим оцтом. Відтак посолити і нашпигувати поперченою і посоленою свіжою солониною. Запікати в дуже гарячій духовці. Коли м'ясо припечеться, полити оцтом, потім —сметаною. Досмажувати в негарячій духовці, щоб випеклась середина. Перед подачею на стіл печеню обсипати мукою і ще раз облити сметаною. Підливу, що утворилася при випіканні, процідити, заправити запражкою, додати 2 ст. ложки сметани, полити нею баранину і запекти в духовці. Баранину можна нашпигувати часником.

БАРАНИНА З БРУКВОЮ. Баранину (1—$1^1/_2$ кг) зварити до напівготовності. Брукву почистити, порізати на шматки, сполоснути, посолити, додати 50 г масла і з'єднати з бараниною. Варити усе до готовності. Води надто багато не наливати, краще пізніше долити бульйону. Під кінець додати запражку і посипати цукром.

НАДІВАНА КАПУСТА. Запарити капусту в солоній воді, потім воду відлити. Окремо дрібно посікти жирну баранину (1 кг), посолити, поперчити, додати яйце і посічену цибулину. Тоді вимішати, цією начинкою перекласти листки капусти і перев'язати ниткою. Покласти у ринку шматочки свіжої солонини або шматок масла, тоді надівану капусту залити бульйоном і тушкувати до готовності. Підливу заправити запражкою, можна додати і 2 ст. ложки сметани.

БАРАНЯЧІ РЕБРА З РИСОМ. Ребра запарити і відлити воду. Тоді залити теплою водою і варити з яриною і цибулею до напівготовності. Окремо промити холодною водою рис, запарити його, залити бульйоном з баранини, додати 1 ст. ложку масла і проварити. Відтак перекласти недоварені ребра рисом, полити бульйоном і тушкувати до готовності. Подавати на стіл з підливою з бульйону, заправленою запражкою.

РЕБРА З ПОМІДОРОВОЮ ПІДЛИВОЮ. Ребра відварити до напівготовності, залити підливою з помідорів, додати бульйону, в якому варилася баранина, і тушкувати, як сказано вище.

МАРИНОВАНА БАРАНИНА. Заварити 4 склянки оцту з 4 склянками пива, досипати чорного і пахучого перцю, вкинути лавровий лист і цим маринадом залити баранину, натерту гірчицею, додати коляндру і розмарин. Поставити в холодне місце. Через тиждень смажити.

БИТКИ В ПІДЛИВІ З ЦИБУЛІ. Шматки баранини відбити, посолити, обсипати мукою і підсмажити на маслі на великому вогні. Подати з підливою з цибулі.

БИТКИ З ЯРИНОЮ. Зварити 3 ст. ложки зеленого горошку, 200 г дрібно посіченої шпарагової квасолі, 2—3 порізаних помідорів, 2 головки кольрабі, 1 головку цвітної капусти, кілька брюссельських капустинок і 1 головку савойської капусти. Окремо підсмажити на великому вогні відбиті шматки

баранини, покласти на них зварену ярину, залити міцним бульйоном і проварити.

БИТКИ З РИСОМ. Порізати баранину на досить товсті шматки, злегка відбити і безпосередньо перед смаженням посолити, вмочати кожен биток в олію, відтак у яйце, розведене молоком з мукою, і обкачувати в булці. Смажити на маслі на повільному вогні не довше 5 хв, щоб всередині битки були рожеві і м'які. Коли зарум'яняться, перевернути на другий бік. На гарнір приготувати рис: 1/4 кг рису заварити у воді, тоді відцідити і залити холодною водою. Окремо на маслі присмажити 1/2 нарізаної цибулини, всипати рис, залити бульйоном, додати 1/2 ст. ложки паприки, посолити і варити протягом 1/2 год. Коли звариться, додати томату. Баранину вийняти на полумисок і обкласти рисом, посипати тертим твердим сиром. Подавати зі шматочками сардинового масла, прикрашеного зеленою петрушкою.

ПЕЧЕНЯ НА ДИКО. Взяти кусень м'якого м'яса, вирізаного біля хребта, зняти з нього жир. Приготувати розчин з оцтом, пахучим перцем, лавровим листям, імбиром, коляндрою, ялівцем. Залити ним м'ясо і поставити в холодне місце на 4—5 днів. Кожен день перевертати. Марноване м'ясо натерти ялівцем, посолити, нашпигувати солониною і через 1—2 год смажити. Спочатку його полити маслом навпіл з оцтом, тоді посипати мукою і під кінець смаження полити сметаною. Стежити, щоб печеня не пригоріла. Перед подачею на стіл підливу процідити і полити нею печеню. Подавати з макаронами і буряками.

БАРАНИНА ЗІ СМЕТАНОЮ. Очищений від плівки кусень баранини замочити на кілька днів в оцті, перевареному з корінням, часником і цибулею. Відтак вийняти і покласти у ринку, змащену маслом, додати селеру, петрушку, цибулину. Підлити до м'яса 1—3 ст. ложки маринаду, в якому воно вимочувалось, і тушкувати на повільному вогні. Перевертати з одного боку на другий і, коли зарум'яниться, вийняти, обкачати в тертій булці. Підливу процідити і перетерти через сито. Печеню знову покласти у ринку, залити підливою і 1 склянкою сметани, тушкувати до готовності. Перед подачею додати 2 ст. ложки томатної пасти і кілька невеличких цибулинок.

ПЕЧЕНЯ З РОЖНА. Очистити від жил шинку з молодого барана і тричі запарити її оцтом. Окремо перемолоти 1/2 кг свіжої солонини, перемішати з перцем, сіллю і нашпигувати шинку. Тоді посолити, залишити на

2 год і настромити на рожен. Пекти протягом 2 год, спочатку поливаючи маслом, потім сметаною. Можна запікати і в дуже гарячій духовці, щоб печеня швидко зарум'янилась зверху і не пустила соку. Досмажувати на повільному вогні. Під час випікання можна обсипати мукою. Перед подачею на стіл підливу процідити, заправити запражкою, сметаною і полити печеню.

ЗВИЧАЙНА ПЕЧЕНЯ. Щоб печеня була крихкою, м'ясо слід загорнути у шматину, намочену в оцті, і закопати на 3—4 дні в землю у підвалі або засипати вологим піском. Так само можна закопувати воловину. Тоді м'ясо очистити від жил, жиру і плівки, відбити, залити гарячим оцтом і залишити на 1/2 год. Відтак нашпигувати часником, посолити і через 2 год поставити у духовку. Випікати, поливаючи соком, що виділяється, посипати мукою, щоб м'ясо зарум'янилося. Перед подачею на стіл з підливи зібрати жир. До печені можна додати сметани. Подавати з картоплею і буряками.

СІКАНЦІ. З хребта або лопатки вирізати м'ясо, зняти з нього жили, посікти, посолити, поперчити, додати 1 намочену у воді або молоці і відтиснуту булку і 2 жовтки (на 1/2 кг м'яса), вимішати, виробити сіканці, обкачати їх в тертій булці і підсмажити на маслі. Подавати на стіл з підливою з цибулі або з яриною.

ГРУДИНКА З РИСОМ. Грудинку (місток) залити водою і поставити на вогонь, зняти піну, посолити, додати ярину, цибулю і варити до напівготовності. Окремо запарити 1/4 кг рису, промити його, відцідити, покласти у ринку 50 г масла, висипати рис і долити бульйону з баранини, прокип'ятити. Коли рис набрякне, додати порізане м'ясо і все разом тушкувати, час від часу доливаючи бульйону. Як буде готове, викласти на полумисок і полити маслом з підсмаженою булкою. При бажанні до рису можна додати посіченої цибулі.

ПІДБИВКА З ГРУДИНКИ. Грудинку (місток) залити холодною водою і поставити на вогонь, зняти піну, м'ясо порізати на шматки, зварити з яриною, залити помідоровою підливою, розведеною бульйоном з баранини, і тушкувати до готовності. Замість грудинки можна взяти м'ясо з лопатки.

СМАЖЕНА ГРУДИНКА. Грудинку (місток) залити холодною водою і поставити на вогонь, зняти піну, посолити і варити до готовності. Відтак по-

різати, як на битки, вмочати в жовток, обкачати в тертій булці і смажити на маслі. Викласти на полумисок, обкласти їх яриною або подавати з підливою з корнішонів.

ПІДБИВКА З ПЕЧЕНІ. Смачну підбивку можна приготувати із залишків печені. Розтопити 1 ст. ложку масла, додати 1 ст. ложку муки, заварити і вимішати, розвести бульйоном, долити соус, що залишився від печені (без жиру), додати 1/4 кг дозрілого почищеного агрусу. Все це проварити разом з порізаними шматками печені. Замість агрусу можна використати квашені огірки.

ПЛОВ З БАРАНИНИ. Рис промити, всипати у киплячу воду і варити 10 хв на повільному вогні, весь час помішуючи. Тоді відлити на друшляк, щоб вода стекла. Окремо порізати на шматки жирну грудинку або похребтину, посолити і покласти в ринку з рисом і шматочком масла або печінкового баранячого жиру, додати посіченої цибулі. Рис і баранину викладати шарами. Ринку накрити і тушкувати 2—$2^1/_2$ год, час від часу доливаючи по 1 ст. ложці холодної води. На 1 кг баранини — $1^1/_2$ склянки рису.

БАРАНЯЧІ НИРКИ. Обчистити нирки від жиру, перерізати на дві половинки, настромити на тонкий рожен і пекти на великому вогні, поливаючи маслом. При подачі на кожну половинку нирки покласти шматочок масла, вимішаного з перцем і зеленою січеною петрушкою.

ПІДБИВКА З ЦВІТНОЮ КАПУСТОЮ. Грудинку (місток) або 2 лопатки залити холодною водою і поставити на вогонь. Зняти піну, додати ярину і коріння, посолити. Коли м'ясо звариться, зібрати жир, процідити бульйон і протерти ярину, змішати частину цієї підливи, вилити на полумисок, покласти порізану на шматочки баранину і оздобити вареною цвітною капустою. Зверху полити рештою підливи, посипати твердим тертим сиром і поставити в духовку. Стежити, щоб підбивка не зарум'янилася, а тільки добре підігрілась.

ШИНКА З БАРАНА АБО КОЗИ. Шинку (3 кг) обчистити від жиру і натерти мішаниною з 10 г селітри, 100 г солі, 100 г цукру, 6—8 зерен пахучого перцю і 20 г ялівцю. Тоді вкласти в велику миску, накрити кружком і зверху притиснути каменем. Поставити в холодне місце, кожен день обертати і поливати соком, що виділяється, через 2 тижні шинку вийняти, посолити,

витримати 1—2 дні на повітрі, щоб підсохла, і завудити. Подавати на стіл сирою, порізаною на дуже тонкі шматки. Можна також зварити як звичайну шинку.

ФАРШИРОВАНА БАРАНИНА. Кусень баранини (3—4 кг) обчистити від жиру і костей, ошпарити гарячим оцтом, розрізати вздовж і натерти часником, перемеленим з солониною. Заздалегідь зробити таку начинку: натерти на тертці 4 великі цибулини, підсмажити їх на маслі, перемолоти 1/4 кг підгорля зі свинини і 1/4 кг телятини, додати 2 намочені в воді або молоці і відтиснуті булки, 2 сирі яйця, 2 ст. ложки сметани, посолити, поперчити. Вимішати і цією масою начинити м'ясо, міцно згорнути його, обв'язати ниткою і запекти в духовці на гарячому смальці. Тоді покласти у ринку, додати 2 порізані цибулини, 2 селери, 1 морквину, 1 петрушку, залити бульйоном і тушкувати під кришкою 2—3 год. Перед подачею злегка обкачати в тертій булці, порізати на тонкі шматки і полити протертою підливою. Моркву подати окремо.

ПЕЧЕНЯ З ПОМІДОРАМИ. Кусень баранини ($1^1/_2$—2 кг) обчистити від жиру, ошпарити маринадом, посолити і підсмажити в духовці на гарячому маслі. Додати багато порізаної ярини і цибулі. Тушкувати в посудині під кришкою, час від часу доливаючи по 1 ст. ложці води. Через 2—$2^1/_2$ год додати 6 великих порізаних помідорів, долити 2 склянки червоного вина, 1 ч. ложку цукру і тушкувати до готовності. Перед подачею підливу протерти через сито, додати до неї сметани з мукою і полити нею печеню, викладену на полумисок. Оздобити кульками з картоплі.

ПОЛЯДВИЦЯ ПО-АМЕРИКАНСЬКИ. З полядвиці зняти жир, відділити хребет, поперчити і викласти на сковороду. Окремо підсмажити мішанину з січених печериць, цибулі і зелені петрушки, обкласти нею м'ясо і полити гарячим маслом. Випікати в духовці на великому вогні, час від часу поливаючи підливою. Хребтовий стовп, який залишився, посолити, поперчити і спекти у духовці. Тоді викласти його на полумисок, печеню порізати на тонкі шматки і вкласти у заглибини хребтового стовпа. Полити підливою і прибрати яриною.

БАРАНИНА З СОЛОДКОЮ КАПУСТОЮ. Порізану на куски баранину (1—2 кг) зварити зі стручками паприки у підсоленій воді. Окремо зварити порізану на грубі шматки головку капусти, посипати кмином. М'ясо з'єд-

нати з капустою, заправити рідкою запражкою з дрібкою паприки, розвести бульйоном, додати 2 ст. ложки сметани і добре проварити.

ПАПРИКАЖ. Порізану на кубики баранину (1—1$^1/_2$ кг) промити, покласти в горщик і залити підсоленою водою. Коли вода вивариться, додати дрібно посічену цибулю, паприку, долити води і тушкувати до готовності. Щоб м'ясо не пригоріло, горщик час від часу струшувати. Одночасно з м'ясом зварити порізану на кубики картоплю. Подавати на стіл у горщику.

КРАЯНЦІ (ШНИЦЛІ). Шматки м'яса відбити, посолити і підсмажити на смальці з цибулею і дрібкою паприки. Коли зарум'яниться, густо посипати мукою, долити бульйону і сметани, тушкувати до готовності. Подавати на стіл з рисом.

ПЕЧЕНА ПОЛЯДВИЦЯ. З полядвиці зняти жир, посолити, поперчити, перев'язати ниткою і смажити у духовці, поливаючи соком, що виділяється. Коли зарум'яниться, викласти у ринку, додати ярину, полити 1 склянкою вина і тушкувати до готовності. Тоді м'ясо вийняти, підливу протерти, додати до неї 1 склянку сметани, скропити соком з 1/2 лимона, посипати цедрою з лимона і заварити. Готове м'ясо порізати на тонкі шматки, подавати з підсмаженою картоплею або рисом, підливу подавати окремо.

БАРАНИНА З КМИНОМ. Зварити шматок грудинки або нирківки (1$^1/_2$—2 кг) з яриною і 1/2 ч. ложки кмину. М'ясо порізати, бульйон процідити і заправити 1/4 л сметани, розмішаною з 1 ст. ложкою муки. Цією підливою залити м'ясо і ще трохи потушкувати. Подавати на стіл з макаронами або рисом.

ПІДБИВКА З ОГІРКАМИ. Кусень грудинки або лопатку (2 кг) натерти сіллю і часником, варити у невеликій кількості води. Напівготову баранину вийняти з бульйону і порізати на шматки. Тоді викласти її в посудину, додати 5 порізаних на кубики квашених огірків, 2—3 ст. ложки запареного рису, залити проціідженим бульйоном і варити до готовності. Під кінець додати 1/4 л сметани, розмішаної з 1 ч. ложкою муки, 1/2 ложкою паприки і 1 ч. ложкою цукру.

БАРАНИНА З КАПУСТОЮ. Зварити у підсоленій воді 2—3 невеличкі головки капусти. Грудинку (2 кг), натерту сіллю і часником, проварити

з яриною і цибулею. Коли баранина буде напівготова, порізати її на шматочки, капусту на частини і покласти у ринку, залити бульйоном і тушкувати до готовності. Підливу заправити білою запражкою і 1 склянкою сметани.

БАРАНИНА З РІПОЮ. Грудинку (1—$1^1/_2$ кг) залити холодною водою і зварити з яриною і цибулею. Окремо порізати на кубики ріпу або брукву, ошпарити кип'ятком. Коли баранина буде напівготова, порізати її на шматочки, додати протерту ярину, ріпу, 1 ч. ложку кмину, залити бульйоном і тушкувати до готовності. Заправити запражкою, поперчити, посипати паприкою, додати 1 ч. ложку цукру, перемішати і подавати на стіл.

БИТКИ В ТІСТІ. Порізати м'ясо на грубі шматки, відбити, посолити, поперчити, нашпигувати солониною і шматками шинки, обсипати мукою і підсмажити на помірному вогні. Тоді кожен биток вмочати в тісто (трохи густіше, ніж на налисники) і смажити на гарячому смальці. Подавати на стіл гарячими, обклавши ними полумисок, а всередині викласти копичкою картопляне або горохове пюре.

БИТКИ У ПАПІРЦЯХ. Порізати м'ясо на грубі шматки з кісткою, легко відбити, посолити і поперчити. Кожен шматок вмочати в олію, обкачати у тертому твердому сирі, тоді у яйці, обсипати тертою булкою і смажити, щоб зарум'янились. Окремо підсмажити на маслі дрібно посічені печериці, додати 1 порізану цибулину, 2 ст. ложки тертої булки, 1 ч. ложку зелені петрушки, 1 яйце, посолити і поперчити. Вимішати і цією начинкою намастити кожен биток, зверху покласти тоненький шматок солонини і скропити міцним бульйоном. Тоді кожен биток загорнути у промащений папір і підсмажити у духовці протягом 5 хв.

ТУРЕЦЬКИЙ ШАШЛИК. Запарити кип'ятком рис, відцідити і залити жирним бульйоном. Варити, поки рис не буде розсипатися. До готового рису додати 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки томату, 1/2 ст. ложки паприки. Взяти кусень полядвиці і шматок солонини, порізати їх на кубики. Настромити на шампури (по 10 штук, чергуючи солонину з полядвицею), посолити, поперчити і обсмажити на великому вогні на маслі з усіх боків так, щоб серединки були червоні і соковиті. Рис подавати на стіл у полумиску, а на ньому викласти шашлики.

ЯГНЯТИНА. Грудинку з ягняти ошпарити кип'ятком і порізати на шматки. Окремо розтопити 50 г масла, додати 1 ст. ложку муки, 1 грубо порізану цибулину, 1 ст. ложку кропу, 2 ст. ложки сметани, залити бульйоном, скропити оцтом або соком з лимона. В цю підливу покласти шматки ягнятини і варити до готовності. Відтак викласти м'ясо на полумисок і залити протертою підливою. Рештки підливи вимішати з 2 жовтками і також вилити на м'ясо.

СВИНИНА

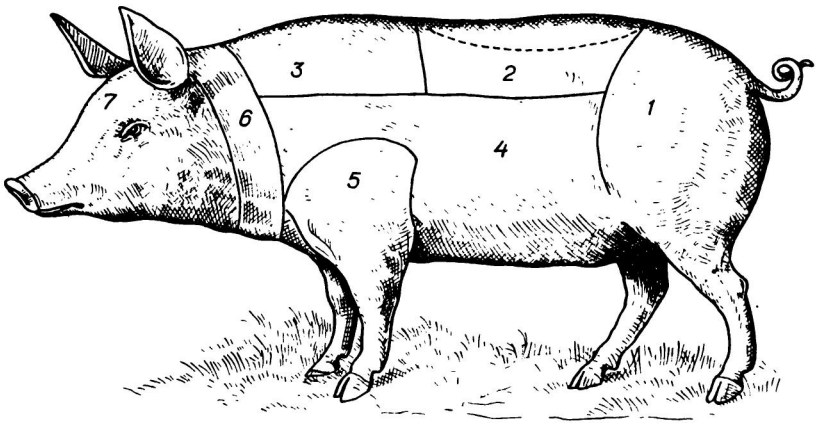


Рис. 4. Поділ свинини:
1 — чвертка (шинка, печеня); *2* — ребра (схаб, битки); *3* — полядвиця (печеня, кармонадлі); *4* — бік (вудженина); *5* — лопатка (передня шинка); *6* — карк; *7* — голова. Заштриховане: похребтина (чомбер).

ПЕЧЕНЯ З ГОРОХОВИМ ПЮРЕ. Шматок м'яса (1—2 кг) покласти у ринку, додати коріння, ярину і цибулю, підлити відваром з костей і тушкувати під кришкою до готовності. Окремо у відварі зварити горох, протерти його, посипати підсмаженою тертою булкою. М'ясо порізати на шматки і обкласти ними пюре на полумиску.

ПЕЧЕНЯ З НАЧИНКОЮ. Кусень полядвиці (2 кг) промити і зварити з яриною (полядвиця смачніша, коли її на 2—3 дні замаринувати). Тоді очистити від сала і порізати на досить грубі шматки. Приготувати таку начинку: перемолоти 300 г телятини з булкою, намоченою в молоці і відтиснутою, додати печериць або 4 дрібно посічені сардини, 4 яйця, посолити, поперчити і добре вимішати. Цією начинкою намастити шматки полядвиці, скласти їх попарно, посипати мукою, вмочати в яйце, обкачувати в тертій булці, підсмажити і подати з гострою підливою.

ПЕЧЕНЯ В МАЙОНЕЗІ. З кусня м'яса (2—3 кг) вийняти кості, посолити і злегка відбити. Тоді міцно звинути і перев'язати ниткою. Покласти у ринку і повністю залити заправою з відвару телячих костей, ярини і коріння, додавши 1 ст. ложку оцту. Варити м'ясо протягом 2—3 год і на якийсь час залишити його у відварі. Окремо протерти через сито 3 круті жовтки і розтерти їх з склянкою олії (доливаючи її поступово ложкою). Коли жовток буде добре розтертий, витиснути сік з 2 лимонів, додати 120 г протертих через сито сардин, посолити, поперчити і посипати цукром. Полядвицю порізати на шматки, викласти на полумисок і облити майонезом.

ПЕЧЕНЯ З ШИНКИ. Кусень шинки (2—3 кг) тричі ошпарити гарячою заправою, приготовленою з води, оцту, цибулі і коріння. Відтак натерти сіллю, нашпигувати цибулею, часником і поставити у гарячу духовку, час від часу поливати маслом і соком, що виділяється з м'яса. Коли починає рум'янитися, обсипати посіченою цибулею, кмином і тертою булкою, пекти до готовності. Порізати печеню на тонкі скибки і подати на стіл з капустою.

ПЕЧЕНЯ З ПОЛЯДВИЦІ. Кусень полядвиці підсмажити на сковороді, полити оцтом і покласти у ринку зі шматком масла або солонини і великою кількістю грубо порізаної цибулі. Подавати на стіл з буряками і картоплею.

ПОЛЯДВИЦЯ НА РОЖНІ. Спечена на рожні полядвиця дуже смачна. Посолений кусень полядвиці прив'язати до рожна дротиком, щоб у м'ясі не робити дірки. Під час випікання час від часу поливати водою і скроплювати лимонним соком, під кінець посипати тертою булкою, зарум'янити і полити власним соком.

ТУШКОВАНА ПЕЧЕНЯ. Шинку (цілу або порізану на шматки) відбити, посолити, покласти в ринку з яриною, корінням, додати смальцю, посіченої цибулі і тушкувати на повільному вогні, поки зарум'яниться і зм'якне. Тоді посипати мукою і підлити бульйоном. Готову печеню порізати на скибки, викласти на полумисок, полити проціджeною підливою і прикрасити порізаними помідорами.

НАДІВАНА ПЕЧЕНЯ. Невелику шинку обібрати від шкіри, розрізати вздовж, вийняти кості і жили, посолити. Окремо посікти 300 г свинини, 6 сардин без костей, 2 оселедці і 2 цибулини, додати 2 ст. ложки оливок (маслин), 1/2 намоченої в молоці або воді і відтиснутої булки, мускатного

горіха, 2 яйця, 2 ст. ложки сметани, поперчити і добре вимішати. Цією мішаниною начинити шинку, міцно звинути її, перев'язати ниткою і покласти у ринку з яриною, цибулею, корінням. Тушкувати на повільному вогні протягом 1 год, час від часу поливаючи бульйоном. Тоді печеню вийняти, зняти нитку, полити маслом, обсипати тертим сиром і ще на 1 год поставити в духовку, поливаючи маслом. Готову печеню порізати на скибки, а до підливи додати 1 ст. ложку томатної пасти, 1/2 склянки сметани, процідити і залити нею печеню. Прикрасити заздалегідь звареними галушками і помідорами.

ПЕЧЕНЯ З КМИНОМ. 1—2 кг шинки натерти сіллю, перцем, кмином і залишити у мисці на 1—2 дні, часто обертаючи. Розтопити у ринці 1 ст. ложку масла або смальцю і підсмажити на ньому м'ясо. Коли воно зарум'яниться, додати тонко порізану цибулину, петрушку і тушкувати 1/2 год. Відтак до печені підлити бульйону і поставити в духовку. Під кінець випікання посипати мукою і полити підливою. Подавати на стіл з капустою, картоплею, гороховим пюре і яриною.

ПОЛЯДВИЦЯ ЗІ СМЕТАНОЮ. 2—3 кг полядвиці залити таким маринадом: 1 склянка оцту, 1 склянка води, коріння і цибуля. Все це прокип'ятити і охолодити. М'ясо лишити в маринаді на тиждень, кожен день обертаючи. Тоді промити, викласти на сковороду, обкласти кружальцями лимона, цибулі, моркви, петрушки, селери і пекти у гарячій духовці, час від часу поливаючи маслом. Коли полядвиця зарум'яниться, посипати її мукою, полити 1 склянкою сметани, відтак підливою. Подавати на стіл з яриною.

ПОЛЯДВИЦЯ В БІЛІЙ ПІДЛИВІ. 1/2 кг полядвиці зварити з яриною. Окремо заварити 3/4 склянки топленого масла з 2 ст. ложками муки, залити склянкою бульйону, в якому варилася полядвиця. Коли маса охолоне і загусне, розтерти її у макітрі, доливаючи по 1 ложці склянку рафінованої олії. Посолити і, коли маса стане густою і білою, витиснути сік з 1 лимона, додати 1 ч. ложку цукру і все добре вимішати. Полядвицю порізати на скибки, викласти на круглий полумисок, залити підливою, прибрати булочками з ікрою, зверху покласти буряк, вирізаний у формі троянди, а боки прикрасити зеленим горошком і вареною цвітною капустою, полити маслом з тертою булкою.

ПЕЧЕНЯ НА ДИКО. Великий кусень карка або полядвиці посолити і залити таким маринадом: взяти 1 л води, 1/2 л оцту, 2 ст. ложки вина, 4 морквини, 2 порізані цибулини, 1 петрушку, 1 ст. ложку зерен ялівцю, перцю, декілька лаврових листків, 1 ч. ложку коляндри. Все це прокип'ятити і охолодити. М'ясо лишити в маринаді на тиждень, кожен день обертаючи. Тоді розтопити у ринці 1 ст. ложку масла, покласти туди промите м'ясо і тушкувати його до готовності. Печеню порізати на скибки, викласти на полумисок, прикрасити корнішонами, рижиками, маринованим горошком або салатом. Окремо перемішати 1/2 л квасної сметани з 1 ст. ложкою муки, заварити і полити печеню.
Подавати на стіл зі сливовим компотом.

БОЧОК З КАПУСТОЮ. Грудинку або бочок зі шкіркою покласти в ринку з водою, додати петрушку, моркву і варити протягом 1/2 год. Порізати 2 головки савойської капусти, ошпарити солоним кип'ятком і викласти в ринку разом з порізаною цибулею. Тушкувати до готовності. Додати білу заправку, розведену бульйоном і 1 склянкою сметани, 2 ст. ложки томатної пасти, 2 ч. ложки цукру, поперчити і тушкувати ще 1/2 год. Замість савойської можна використати брюссельську капусту.

БОЧОК З БРУКВОЮ. 1—2 кг бочка помити і варити з бруквою, порізаною на кубики, додавши 1 ч. ложку кмину. Коли м'ясо зм'якне, заправити його запражкою, додати цукру і солі. Перед подачею на стіл м'ясо порізати на скибки і викласти на брукві.

ГУЛЯШ. Шматочки карка, бочка, полядвиці порізати на кубики. У ринку покласти багато січеної цибулі, петрушки, моркви, тоді викласти м'ясо, посолити, додати 1/2 ст. ложки паприки і тушкувати на повільному вогні. Час від часу поливати водою, поки зарум'яниться. Тоді посипати мукою, полити бульйоном, додати кілька порізаних картоплин і варити до готовності.

БИТКИ В ЯЙЦІ. Порубати ребро впоперек так, щоб при кожній кістці було м'ясо. Кожен шматок відбити, посолити, вмочати в розбите яйце, обкачувати в тертій булці і смажити на маслі або смальці. Подавати з цибулею, гірчицею або будь-якою гострою підливою.

БИТКИ НА МАСЛІ. Взяти кусень м'яса з ребрами, порубати на шматки, відбити, посолити, обсипати мукою і смажити на великому вогні. Кожен биток попередньо скропити лимонним соком або оцтом.

ТУШКОВАНІ БИТКИ. Порізані шматки м'яса скропити олією і лимонним соком, скласти один на одний і залишити на 3—4 год. Відтак посолити, обсипати кмином і мукою, покласти у ринку і полити 2—3 ст. ложками бульйону. Коли рідина вивариться, обсипати битки мукою, накрити і поставити на дуже повільний вогонь. Тоді залити 1 склянкою вина, заварити і подати на стіл з картопляними крокетами.

КРАЯНЦІ (ФІЛЕ). З невеликого шматка полядвиці виробити круглі краянці, нашпигувати їх солониною, посіченою з цибулею, посолити, поперчити, посипати мукою і поставити на вогонь, щоб підрум'янилися. Окремо порізати кілька печериць, підсмажити їх у маслі, досипати 1/2 ст. ложки муки, розвести сметаною, додати 1/2 склянки червоного вина. У цій підливі тушкувати краянці протягом 1/2 год на повільному вогні. Подавати на стіл з гречаною кашею, посипати зеленню петрушки і кропом.

КАРЛСБАДСЬКІ КРАЯНЦІ. Краянці вирізати так, щоб при кожному була кістка. Відбити їх, вирізати зайвий жир, вирівняти, посолити і смажити на маслі. Подавати на стіл з тушкованою морквою, буряками, капустою, компотом, гороховим пюре.

КРАЯНЦІ В БУЛЦІ. Полядвицю порізати на шматки. М'ясо відділити від жиру і костей, відбити, вирівняти, посолити і залишити на 1/2 год. Тоді посипати мукою, вмочати у розведене водою яйце, обкачати в тертій булці і смажити на гарячому смальці або маслі. Подавати на стіл з тушкованою або квашеною капустою.

КРАЯНЦІ З ПІДЛИВОЮ. М'ясо порізати на шматки, відбити, скропити лимонним соком, скласти один на одний і залишити на 2—$2^1/_2$ год. Тоді посолити, посипати мукою, вмочати в яйце, обкачати в тертій булці і смажити на маслі на великому вогні. На цьому ж маслі підсмажити 2 печені і протерті цибулини, додати 1 ст. ложку муки, розвести бульйоном, порізати кілька печериць, додати 1/2 склянки білого вина, 1 ст. ложку томатної пасти, 1/2 склянки сметани, 2 ч. ложки цукру. Все це заварити і подати до краянців.

КРАЯНЦІ З ГІРЧИЦЕЮ. М'ясо порізати на шматки, відбити, посолити, поперчити, посипати мукою і підсмажити. Тоді скласти їх у ринку, підлити бульйоном і тушкувати під кришкою. Коли зм'якнуть, додати (на 6 краянців) 1 ст. ложку столової гірчиці, 1/2 склянки сметани і проварити. Готові краянці викласти на круглий полумисок і полити підливою. Полумисок прикрасити шматками картоплі, краянці посипати зеленню петрушки.

СІКАНЦІ З РИСОМ. Перемолоти 1/2 кг свинини і 1/2 кг воловини. Окремо посікти 2 цибулини і підсмажити їх на маслі. Запарити 100 г рису, залити його бульйоном і проварити. Тоді рис вимішати з перемеленим м'ясом і цибулею, посолити, поперчити, додати 2 яйця і ще раз вимішати. З цієї маси виробити сіканці товщиною з палець, обсипати тертою булкою, покласти на сковороду з розтопленим маслом і смажити. Коли зарум'яняться з обох боків, підлити бульйоном і тушкувати до готовності. Тоді долити 1 склянку сметани з 1 ст. ложкою томатної пасти і 1 ч. ложкою муки, прокип'ятити. Викласти сіканці на полумисок з картопляним пюре.

СМАЖЕНІ СІКАНЦІ. Посікти 1/2 кг свинини і 1/2 кг телятини. Додати 2 вимочені в молоці і відтиснуті булки, 1 ст. ложку сметани, 1 ч. ложку масла, 1 зубчик часнику, 2 печені і протерті цибулини, 1 яйце і 2 жовтки. Посолити, поперчити і вимішати з посіченим м'ясом. Виробити сіканці видовженої форми, обкачати їх у тертій булці, покласти на сковороду з гарячим смальцем і смажити на повільному вогні. Подавати на стіл з бруквою або тертим хроном.

СІКАНЦІ ЗІ СЛИВАМИ. Перемолоти 1 кг не дуже жирної свинини, додати 2 вимочені в молоці і відтиснуті булки, дрібно посічену і підсмажену на маслі цибулину, 1 яйце. Усе це вимішати і виробити сіканці. Обкачати їх у тертій булці, смажити на маслі на повільному вогні. Подавати на стіл з яриною і сливами.

ПОЖАРСЬКІ СІКАНЦІ. Перемолоти 1 кг свинини, додати 1 вимочену у воді і відтиснуту булку, 1 ст. ложку тертої булки, 1 ст. ложку масла, добре розтертий жовток. Усе це вимішати і лишити на 1/2 год. Виробити сіканці, обкачати їх у тертій булці, смажити на маслі на великому вогні. Подавати на стіл гарячими.

МЕЛЕНЕЦЬ. Перемолоти 1 кг свинини. Розтопити 1 ст. ложку масла, додати 1 посічену цибулину, вбити 4 яйця і підсмажити. Перемелене м'ясо

посолити, поперчити, додати трохи перетертого оселедця і вимішати з яєшнею. З цієї маси виробити кульки величиною з волоський горіх, обкачати їх у тертій булці, обсмажити на маслі і покласти в ринку. Приготувати таку підливу: запражку розвести бульйоном, додати потовчене у ступі філе з оселедця і все це заварити. Кульки подавати на стіл з рисом або картоплею і залити підливою.

БІГОС. Горщик квашеної капусти тушкувати в духовці. Коли капуста зм'якне, додати порізану на шматки солонину. Окремо підсмажити жирні свинні ребра, посолити і з'єднати з капустою. Тоді додати підсмажену на смальці цибулю, шматочки ковбаси, все це посолити, поперчити і добре вимішати. Готовий бігос зберігати в холодному місці, перед подачею на стіл підігріти.

ПЕЧЕНІ РЕБРА. Печені ребра (схаб) подають на стіл найчастіше з капустою або буряками. Готувати з великого кусня ребра — на 2—3 кг, бо малий засихає. Ребра натерти майораном, посолити і спекти на рожні або в духовці. Перед подачею присмажити на сковороді з посіченою цибулею і кількома очищеними і порізаними на чвертки яблуками.

ЗРАЗИ. Перемолоти 1 кг свинини, вимішати з тертою цибулею, посолити і поперчити. Окремо зварити 1/4 кг рису (на молоці) і випекти його в духовці протягом 1/4 год. Охолодити, вимішати з м'ясом і перемолоти все разом. З цієї маси виробити зрази (товщиною з палець), обкачати їх у муці, потім в яйці і тертій булці, підсмажити на маслі. Зробити запражку, додати 2 ст. ложки сметани, 2—3 варених порізаних грибів, заварити і подати до зразів.

НИРКИ. Кілька нирок, вимочених у молоці, порізати на тонкі шматки, покласти у ринку, додати 2 ст. ложки масла, 2 дрібно посічені цибулини. Все це тушкувати під кришкою, час від часу доливаючи холодної води. До запражки додати цибулі, 1 ст. ложку сметани, розвести бульйоном, 1 ч. ложку оцту, 1 ч. ложку цукру. Цією підливою залити нирки, посолити. Під кінець долити 1/2 склянки вина і ще раз проварити. Окремо зварити розсипчасту гречану кашу, додати до неї шкварки і подати до нирок.

НИРКИ У МАДЕРІ. Нирки відварити декілька разів, зливаючи воду. Коли охолонуть, порізати на тонкі шматки. Зробити запражку з 1 ст. ложки муки, розвести її 1 склянкою бульйону навпіл з мадерою, додати розтерту

печену цибулину. Нирки посолити, поперчити, посипати мукою, вкинути у підливу і тушкувати протягом 1 год на повільному вогні.

СВИНЯЧА КРОВ. Заварити кров у воді, викласти на сито, щоб стекла вода. Взяти 1 ст. ложку смальцю, дрібно порізати 2 цибулини, кров посікти сікачем. Усе це вимішати, підсмажити і посолити.

КРОВ З ЛОКШИНОЮ. Підсмажити кров (як сказано вище) і вимішати її з вареною локшиною. Ринку змастити жиром, обсипати тертою булкою, викласти кров з локшиною, полити 1 склянкою сметани і випекти у духовці.

СМАЖЕНЕ ПОРОСЯ. Тушку жирного порося добре вимити, посолити зверху і всередині, начинити такою начинкою: зварити печінку, розтерти її на тертці, додати шматок свіжої солонини, вбити 4 жовтки, додати 2 ст. ложки тертої булки, поперчити, посолити і все це вимішати. Якщо начинка занадто густа, додати до неї 1 яйце і 1 ст. ложку масла.

Інша начинка: зварити печінку, протерти її, змішати з розсипчастою жирною кашею з дрібної гречаної крупи, додати чорного і пахучого перцю, посолити, вимішати.
Надіване порося випікати у духовці, поливаючи соком, що виділяється, і маслом. Коли зарум'яниться, полити горілкою, підсмажити ще раз, змастивши солониною. Подавати на стіл одразу з вогню.

ПІДЛИВА З ПОРОСЯТИНИ. Тушку порося порізати на шматки, посолити, залити невеликою кількістю води, додати цибулю, ярину і зварити. Бульйон процідити, заправити запражкою, долити сметану, вкинути дрібно посічені мариновані гриби і цією підливою залити шматки поросятини. Перед подачею на стіл підігріти.

ПОРОСЯ З ХРОНОМ. Тушку порося зварити у малій кількості води з яриною та цибулею, викласти на полумисок і залити підливою з хрону і сметани. Підливу готувати з тертого сирого хрону зі сметаною, цукром і сіллю. Можна підливу і заварити в залежності від того, як порося подається: холодна чи гаряча закуска.

ПОРОСЯТИНА З ХОЛОДЦЕМ. Тушку порося порізати на шматки, посолити і зварити в невеликій кількості води з яриною і цибулею. Бульйон

процідити і очистити білками. Якщо він не дуже міцний, додати желатину. Тоді вилити бульйон у форму, викладену вареною і гарно порізаною яриною, кружальцями лимона. Шматки поросятини покласти шкіркою вниз. Коли холодець застигне, обережно викласти його на полумисок.

НАДІВАНЕ ПОРОСЯ. Тушку порося обшкребти, обсмалити, помити і замочити на 1 год у воді. Тоді натерти зверху і всередині сіллю, начинити, зашити, настромити на рожен і запікати, спочатку скроплюючи пивом або олією, а потім змащуючи час від часу шматком солонини. Спершу пекти на повільному вогні, а коли порося зарум'яниться, збільшити вогонь і, весь час обертаючи, натирати його шматком солонини. Можна запікати і в духовці (близько 1 год).
Начинку приготувати так: зварити поросячі легені зі шматком солонини, посікти їх разом з сирою печінкою, протерти через сито, додати 1 ст. ложку масла, 2 яйця, майоран, 2 ст. ложки тертої булки, посолити, поперчити і добре вимішати (хто любить солодку начинку, додати трохи ізюму і 1 ч. ложку цукру). Можна приготувати і іншу начинку: легені зварити, сиру печінку посікти, зварити гречану кашу з солониною і сіллю, все це вимішати, поперчити, посолити, додати майоран, 1 ст. ложку масла і ще раз вимішати.

ПОРОСЯТИНА У БІЛІЙ ПІДЛИВІ. Порізати порося на шматки, голову розтяти вздовж, мозок залишити і зварити. Приготувати лимонну підливу (див. розділ «Підливи»), розвести її бульйоном, в якому варилося порося, заправити 2 жовтками, розведеними з водою, долити білого вина і покласти шматки вареної поросятини. Все це довести до кипіння (але не варити) і подавати на стіл.

ПОРОСЯТИНА У СІРІЙ ПІДЛИВІ. Запражку розвести бульйоном, у якому варилося порося, додати сік з 1/2 лимона або 2 ст. ложки оцту, 1/2 склянки вина, 1 ч. ложку паленого цукру (для кольору), 1 ст. ложку ізюму, 1 ст. ложку порізаного мигдалю. Все це проварити і залити шматки порізаної вареної поросятини. Полумиски прикрасити кружальцями лимона.

НАДІВАНА ГОЛОВА. Розрубати свинячу голову знизу так, щоб не пошкодити шкіри. Промити у кількох водах і обережно вийняти всі кістки, очні отвори зашити, а голову начинити такою начинкою: шматок телячої печінки нашпигувати солониною і тушкувати з цибулею на маслі, поки за-

рум'яниться. Охолоджену печінку протерти на тертці, вимішати з 1/2 кг перемеленої телятини, вимоченою і відтиснутою булкою, посолити, поперчити, вбити 4 жовтки, розтерти в макітрі, додати 1/4 кг вареної і порізаної на кубики солонини, піну з 4 білків. Вимішати і половиною цієї маси начинити розкладену голову. Зверху покласти порізані на кружальця 5 зварених на круто яєць, стільки ж порізаних маринованих огірків і 10 маринованих грибків. Усе це прикрити другою половиною начинки. Голову скласти і опустити у глибоку посудину вухами вверх, залити водою і варити з яриною, корінням і цибулею протягом 2—3 год. Тоді викласти на полумисок, обкласти бурячками, додати шматок почищеного хрону, прибрати зеленню і подавати на стіл з татарською підливою (див. розділ «Підливи») або майонезом.

МАРИНОВАНА ГОЛОВА. Замаринувати голову разом із шинкою і залишити в маринаді на тиждень. Тоді голову добре помити, вийняти всі кістки і зашити очні отвори. Приготувати таку начинку: перемолоти 1/2 кг баранини, 2 намочені і відтиснуті булки, підсмажені на маслі з цибулею гусячі або качачі печінки (цибулі додати багато, але не пересмажувати її). Витиснути сік з 2 посічених зубців часнику, змішати з м'ясом, посолити, поперчити, додати мускатного горіха, вбити 4 розтерті жовтки, вимішати з 1/4 кг вареної порізаної на кубики солонини, збити піну з 4 білків і все це легко вимішати. Тією масою начинити голову, тоді скласти її і варити з цибулею, яриною та корінням близько 3 год. Охолодити в бульйоні і подати на стіл з яриною, хроном і татарською підливою.

ЗАВИВАНЕЦЬ З ГОЛОВИ. З свинячої голови зняти шкіру разом із підгорлям (голова не повинна бути відрізана занадто коротко). Зварити 2 язики, вуха і 1/2 кг свіжої вудженини, все це охолодити. Перемолоти 1 кг телятини і 1 кг баранини і потовкти в ступі з 3 булками, намоченими в молоці, додати 3 яйця і 2 сирі жовтки, посолити, поперчити і розтирати в макітрі протягом 1/2 год. Порізати кілька корнішонів, 2 почищені квашені огірки. Підсмажити на добре підігрітому маслі 8 яєць із шпинатом. Коли все це підготовлене, розтягнути шкіру, накласти начинку з телятини і баранини, на неї покласти ряд скибок шинки, тоді порізану вудженину, на неї корнішони і огірки, потім яєшню, вуха, язик. Все це скласти шарами по декілька разів. Зверху покласти оливки, посипати гострим сиром, посолити і поперчити. Голову міцно звинути, зав'язати в шматину і обв'язати шпагатом. Покласти у велику посудину, залити водою, додати пахучого пер-

цю, декілька лаврових листків, 2 порубані телячі ноги, посолити і варити протягом 2—3 год спочатку на великому вогні, відтак на малому. Тоді відставити на 1/2 год, завиванець вийняти, спресувати, розв'язати шпагат і зняти шматину. Порізати на скибки і подати на стіл з підливою.

ЗАВИВАНА ГОЛОВА (РУЛЕТ). Замаринувати голову. Приготувати такі додатки: варений язик, 1/2 кг шинки, порізану на смужки солонину, 1/2 кг телятини, 3 круті яйця, порізані на четвертини, кілька порізаних корнішонів, грибів, печериць, варені вуха. Окремо зробити таку начинку: взяти 1/2 кг телятини і 1/4 кг перемеленої солонини, 1 намочену і відтиснуту булку, 1/2 кг сирої порізаної і протертої через сито печінки, 3 жовтки, піну з 3 білків, посолити, поперчити і вимішати. Голову вийняти з маринаду, відділити кістки, зашити отвори і намастити начинкою товщиною в півпальця. Тоді викласти рядами порізані додатки, на них шар начинки, і так повторити кілька разів, поки вистачить начинки. Голову міцно звинути, загорнути в чисту шматину і обв'язати шпагатом, варити 3—4 год у воді з яриною, цибулею і корінням. Долити до води 1/2 л білого вина. Вода повинна ледь покривати завиванець. Коли зм'якне, завиванець вийняти і охолодити, спресувати, відв'язати шпагат, зняти шматину. Порізати на тонкі скибки і подати на стіл з зелениною і підливою.

ШИНКА З ЯЙЦЯМИ. Холодну шинку порізати на тонкі скибки, покласти на сковороду з розтопленим маслом, вбити 3—4 яйця і смажити на повільному вогні, поки скипиться білок. Тоді поперчити і обережно викласти на таріль.

ШИНКА З РИСОМ. Шинку порізати на шматки, викласти їх у широку посудину, полити бульйоном. Окремо на бульйоні зварити 1 склянку рису, коли охолоне, вимішати з кількома столовими ложками тертого гострого сиру, 4 жовтками, 1/2 скляною сметани, піною з 4 білків. Цю суміш накласти на шинку, зверху полити підливою з печериць і поставити на 1/2 год у духовку.

ГУЩА З ШИНКИ (МУС). 1/2 кг вареної шинки перемолоти з 5 запареними цибулинами і покласти у макітру, додати 120 г масла, 3 яйця, 1/2 склянки сметани і 2 ст. ложки тертої булки. Все це розтирати ложкою протягом 1/2 год. Окремо зварити міцний бульйон із шматочків м'яса, потруху, додавши 1—2 порубані телячі ноги, багато ярини, головку цвіт-

ної капусти, 2 помідори і трохи коріння. Бульйон очистити білком, додати до нього желатин і налити у форму, висотою в 2 пальці. Коли застигне, викласти підготовлену масу і залити бульйоном до країв форми. Поставити в холодне місце для застигання. Перед подачею на стіл полумисок прибрати крутими яйцями, грибами, кружальцями лимона і залити майонезом. Подавати після супу або вареного м'яса.

ШИНКА У ВИНІ. Вимочену в воді шинку розрізати вздовж, вийняти кістку, відрізати шкіру і міцно перев'язати шнурком. У ринку нарізати багато ярини і цибулі, покласти туди шинку, залити легким бульйоном, 2—3 склянками червоного вина і варити близько 3 год. Тоді зняти шнурок, шинку порізати на шматки, обкласти листками салату з майонезом і смаженою картоплею. Підливу з яриною протерти через сито (якщо занадто рідка, то заправити запражкою), додати 1/2 склянки олії і подати на стіл у соуснику.

ШИНКА В ТІСТІ. Шинку (легко вуджену або краще мариновану) почистити, промити, витерти і загорнути у дріжджове тісто. Тісто замісити з 1/2 кг разової житньої муки і розкачати досить грубо 2 паляниці. Одну з них покласти під шинку, другу зверху, боки міцно зліпити і випікати в гарячій духовці протягом 4 год. Відтак тісто зняти, а шинку подати на стіл з хроном, гороховим пюре, яриною і т. п.

ВУДЖЕНА ШИНКА. Вуджену шинку намочити на кілька годин у холодній воді, тоді помістити у велику посудину і залити водою. Варити 3—4 год на парі до готовності. Подавати як гарячою, так і холодною, порізаною на тоненькі скибки, з хроном, столовою гірчицею або гострою підливою. З бульйону, в якому варилася шинка, можна приготувати різні юшки.

КОВБАСИ

ВУДЖЕНІ КОВБАСИ

Для домашнього приготування ковбас потрібен сікач і шприц для витискання начинки. Начинки виготовляються з воловини, свинини, телятини. Заповнюються нею кишки свинячі, великої рогатої худоби, овець. Перед використанням з кишок потрібно зчистити сало, а середину добре прополоскати за допомогою лійки. Промиті кишки скласти у посудину, густо пересипати різаною цибулею і залишити на 2—3 год. Тоді ще раз прополоскати.

З м'яса, яке використовується для начинки, спочатку вирізати жили, тоді його порізати, посікти або перемолоти на м'ясорубці. Сало до ковбас різати по-різному: на кубики, на дрібні чи грубі смужки. На хребті сало тверде, воно придатне для сухих і вуджених ковбас. Зі стегон і лопаток сало використовується для варених ковбас. Сіль і селітру додавати до змеленої начинки. Селітра надає ковбасам червоного кольору. На 10 кг м'яса треба не більше 200 г солі.

Вудити ковбаси слід 6—8 днів. Коли з'являтимуться порожні місця (міхурі), їх потрібно проколоти тонкою голкою, бо в цих місцях вони можуть пліснявіти.

Вуджені ковбаси, що довго зберігаються, виробляються з воловини і свинини. Додається до них не менше 1/4 частини начинки з хребтового сала. М'ясо краще сікти, ніж молоти. М'ясо посолити і витримати добу у плетеному кошику або на похилому столі, щоб стекла зайва вода, поставити на добу в холодне місце і туго набити кишки. Сушити 6—8 днів в місці, яке добре провітрюється, а вудити в холодному диму (15—20° С) протягом 2—15 днів (залежно від товщини ковбаси).

МОСКОВСЬКА КОВБАСА. *8 кг телятини (яловичини), 2 кг сала, 200 г солі, 25 г селітри, 2 головки часнику, 5 г напіврозтовченого перцю.*

Сало порізати на середні шматочки. Набивати начинку в тонкі волові кишки, довжиною 1/2 м. Сушити добу. Ковбаси смачніші тоді, коли додавати менше солі і довше їх сушити. Вудити в холодному диму, щонайменше 3 дні.

УГЛИЦЬКА КОВБАСА. *8 кг телятини, 2 кг хребтового сала, 200 г солі, 25 г селітри, 10 г напіврозтовченого перцю і, якщо м'ясо надто сухе, 1—2 склянки солоного розчину (якщо дати більше сала, тоді солі і розчину майже не потрібно).*
Посічене м'ясо трохи потримати на льоду і тоді набивати у кишки. Углицьку ковбасу треба довго в'ялити і вудити. Щоб уникнути швидкого висихання, ковбасу можна обгорнути станіолем або натерти олією.

ЛЮБСЬКА КОВБАСА. *8 кг телятини, 2,5 кг свинини з лопатки, 4 кг сала, 200 г солі, 25 г селітри, 5 г пахучого перцю і 1/2 склянки коньяку або портвейну.*
М'ясо і сало дуже дрібно посікти. Тоді щільно набити товсті свинячі або тонкі волові кишки, просушити і вудити в холодному диму.

СТРІЛЕЦЬКА КОВБАСА. *8 кг телятини, 3 кг свинини, 5 г селітри, 25 г товченого пахучого перцю, 200 г солі.*
М'ясо посікти, вимішати з додатками і набити в тонкі кишки так, щоб 1 кг начинки вистачило для 20 ковбас. Тоді винести їх на 2—3 дні в холодне місце і зверху покласти тягар, щоб вони набрали квадратної форми. Сушити і вудити в холодному диму.

СЕРВЕЛАТ (САЛЯМІ). І варіант. *8 кг м'яса (з бугая), 8 кг свинини, 6 кг сала з грудинки, 300 г солі, 25 г селітри, 50 г цукру, 25 г напіврозтовченого пахучого перцю, 15 г кардамону (імбиру).*
Сало порізати на кубики. Вимішану начинку набивати в тонкі волові кишки і вудити в холодному диму.
II варіант. Рецептура та ж сама. М'ясо попередньо замаринувати на 24 год (посолити, поперчити, додати трохи селітри). До свинячого м'яса додати солонини, воловини, часнику. Набити кишки, загорнути в полотно, спресувати валком, щоб начинка вирівнялася, обсушити і вудити в холодному диму протягом 1—2 тижнів.

ВАРЕНІ КОВБАСИ

Для начинки використовується свинина, телятина, яловичина. Додається пшенична мука або крохмаль і вода. Доливати воду слід дуже обережно, весь час вимішуючи начинку. Коли води замало, начинка буде суха, коли її забагато — ковбаси швидко псуються.

Готові ковбаси підвісити на 8—12 год, щоб просохли, тоді можна їх варити або вудити у гарячому диму кілька годин. Варити ковбаси у воді або у відварі з шинки. Малі ковбаски (сосиски) варити 10—15 хв, чайні та інші — 1—1 $^1/_2$ год.

ЧАЙНА КОВБАСА. І варіант. *8 кг яловичини, 7 кг свинини, 2 кг сала, 2 кг пшеничної муки, 200 г солі, 5 г товченого перцю, 2 головки розтовченого часнику і 6 л води. Сало і м'ясо дрібно посікти.*
ІІ варіант. *8 кг яловичини, 1$^1/_2$ кг сала, 3 кг картопляного крохмалю, 200 г солі, 25 г селітри, 5 г товченого перцю, 2 головки розтертого часнику, 9 л перевареної води.*
Вимішаною начинкою набити грубі або середньої товщини кишки різної довжини (до 1/2 м). Тоді ковбаси просушити 15 хв, а потім завудити протягом 1$^1/_2$—2 год у гарячому диму (до 70° С). Відтак варити їх 20 хв — 1$^1/_2$ год (в залежності від товщини ковбаси). Готові ковбаси витерти чистою шматиною або сполоснути холодною водою і витерти насухо.

УКРАЇНСЬКА КОВБАСА. *8 кг дрібно посіченої свинини, 2 кг порізаної свинячої грудинки, 200 г солі, 20 г селітри, 5 г напіврозтовченого перцю і 2 головки розтертого часнику.*
Набити начинкою свинячі або овечі кишки, завудити їх у гарячому диму, варити 10—20 хв і висушити. Ковбаси, варені про запас, потрібно вудити кілька годин.

КРОВ'ЯНА КИШКА. І варіант. Кров, зібрану при різанні, потрібно збивати. Чисту рідку кров солять, її можна зберігати кілька днів у холодному місці. Перед уживанням кров процідити через сито або полотно. Несвіжу кров вживати не можна!
До начинки, крім крові, додати серце, легені, сало і гречану крупу (пропорції — за смаком). Усе це зварити, потім дрібно посікти і змішати з кров'ю.
ІІ варіант. *4 кг гречаної і 4 кг ячмінної крупи, 1/2 кг дрібно порізаного сала, 1/2 кг крові, 1 кг легенів, 5 цибулин, 200 г солі, 5 г потовченого перцю, 15 г кардамону, 15 г майорану, 6 г гвоздики* (ячмінну крупу, майоран і гвоздику використовувати за бажанням).
Крупу замочити у воді, додати сала або смальцю і випікати у духовці. Легені зварити, сало і кров додати сирими. Набити начинкою тонкі волові або грубі свинячі кишки. З 1 кг начинки виходить 7—8 кишок. Варити їх

близько години, подавати на стіл гарячими. Зберігати кишки можна доволі довго, особливо коли поскладати їх у полив'яну посудину і залити гарячим смальцем. До начинки можна додати м'ясо (з шиї голови), кусочки шкіри.

КИШКА З ПЕЧІНКИ. До начинки, крім печінки, додається сало, перець, цибуля, гвоздика та коріння. Найсмачніші кишки із свинячої і телячої печінки. Можна додати також свинячого м'яса з голови, вуха, серце, легені, підгорля, попередньо їх зваривши.
Печінку вимочити у воді, відтак на кілька хвилин опустити в окріп. Усі складники потрібно посікти або потовкти у ступі і протерти через сито. Начинкою набивати кишки досить легко, бо при варінні вони набухають. Під час варіння кишки треба обертати, готові викласти у холодну воду і вирівняти руками, щоб начинка вклалась по кишці рівномірно.
Печінкові кишки можна також і вудити. При цьому, окрім сала, на 4 кг волової печінки потрібно додати 2 кг порізаного хребтового сала. Кишки варити $1^1/_2$ год, тоді охолодити і підсушити. Влітку до начинки цибулю не додавати, бо від неї кишки киснуть. Начинку можна розтерти в макітрі.

КОВБАСКИ (СОСИСКИ). *8 кг молодої свинини, 2,5 кг телятини, 200 г солі, 5 г товченого пахучого перцю, 2 мускатні горіхи, 2—3 л молока або води.*
Начинка повинна бути доволі рідка, набивати нею тонкі свинячі або овечі кишки довжиною 10—15 см. Ковбаси просушити і вудити короткий час у гарячому диму. Варити можна одразу або перед подачею на стіл.

КОВБАСКИ В ЧЕРВОНОГОЛОВІЙ КАПУСТІ. Пошаткувати головку червоноголової капусти, запарити кип'ятком, скропити лимоном або оцтом, додати запражку, 1 склянку червоного вина, посолити, поперчити, посипати цукром і проварити на повільному вогні. Перед подачею на стіл покласти у капусту ковбаски, заварити все разом і подати гарячими.

КОВБАСА У ПОЛЬСЬКІЙ ПІДЛИВІ. Свіжу або слабо вуджену ковбасу покласти у ринку, залити 1/2 л пива і 1/2 л води, порізати 2 цибулини і зварити в посудині під кришкою. Ковбасу вийняти, приготувати запражку, додати у ринку дрібно порізану цибулину, 2 ст. ложки оцту, посипати цукром і проварити. Цією підливою залити ковбасу, порізану на скісні шматки. Якщо підлива занадто густа, розвести її бульйоном. Окремо подати підсмажену картоплю.

КИШКА З ПАШТЕТОМ. Свинячу печінку ошпарити кип'ятком, 2—3 рази перемолоти, посолити, поперчити, додати пахучого перцю, вимішати з 1/4 кг вареної дрібно порізаної солонини, додати 2 терті цибулини, 2 ст. ложки смальцю, 2 вимочені і відтиснуті булки, влити 1/4 л бульйону, вбити 5 яєць. Все це вимішати і начинити середньої товщини свинячі кишки. Кінці міцно закрутити патичками. Варити 30 хв, тоді охолодити у воді. На другий день порізати на тоненькі скибки.

КИШКИ З ГРЕЧАНОЮ КАШЕЮ. Свиняче підгорля і легені зварити з цибулею, яриною, корінням, тоді все це дрібно посікти. Окремо заварити бульйоном 1/2 кг гречаної каші, через півгодини вимішати її з м'ясом, посолити, поперчити, додати коріння, 2 ст. ложки смальцю з дрібно посіченою підсмаженою цибулею і 1/4 л крові. Все це вимішати і начинити свинячі кишки. Кінці міцно закрутити патичками, кишки варити протягом 1/2 год. Чим жирніші кишки, тим вони смачніші.

НАЧИНКА ДО ПАШТЕТІВ. Перемолоти 2 кг свинини, 1/2 кг свіжої солонини, 10 почищених сардин, додати цедру з 1 лимона і 1 апельсина, сік з 1 лимона. Все це вимішати руками, вбити 6 яєць, поперчити, додати трохи меленого мускатного горіха, кілька гусячих печінок, стільки ж підсмажених розтертих грибів і печериць. Ще раз вимішати, посолити, перемолоти і варити протягом 2 год на парі.

САЛЬЦЕСОН. Для приготування сальцесону взяти серце, печінку, нирки, підгорля, шкіру, вуха, шматочки м'яса. Все це зварити, посолити, порізати і досить туго начинити шлунок. Зашити його і зварити. Тоді вийняти, охолодити і протиснути тягарем між двома кружками. Щоб сальцесон довше зберігався, покласти його у паперовий мішечок і зав'язати.

ПІДЛИВИ

БІЛА ПІДЛИВА. Розтерти 1 ст. ложку муки з 1 ст. ложкою масла, розвести бульйоном, додати кілька столових ложок сметани, 1 ст. ложку порізаного зеленого кропу або петрушки і заварити. Цією підливою поливати підбивку або карасі.

ЗЕЛЕНА ПІДЛИВА. Ярину дрібно посікти з 1 ст. ложкою столової гірчиці, посолити, додати пахучого перцю, 1 склянку олії, 1 ст. ложку оцту, 2—3 ст. ложки сметани і стільки шпинату, щоб підлива була ніжно-зеленого кольору.

СВІТЛА ПІДЛИВА. Порізати рештки телятини, шматочки сирої шинки, цибулину, морквину, селеру, петрушку, печериці. Все це проварити з маслом, додати бульйону, ще раз проварити, тоді протерти через сито і розвести запражкою. Вживається до ярини, м'яса, риби.

СІРА ПІДЛИВА З ІЗЮМОМ. Запражку підрум'янити, розвести бульйоном і заварити. Вкинути туди 2 ст. ложки цукру, 2 ст. ложки ізюму, сік з 1 лимона, долити чарку вина і проварити. Перед подачею на стіл вкинути кілька кружалець лимона і 2 ст. ложки порізаного мигдалю. Цю підливу можна використовувати до язика, телячих ніг, до коропа, ляща (тоді замість бульйону розводити запражку юшкою з риби).

ЖОВТА ПІДЛИВА. Зварити на твердо 15 яєць. Відділити жовтки від білків і розтерти їх у макітрі з сіллю, 1 ст. ложкою гірчиці і 2 сирими жовтками. Цю масу розтерти з 1/4 л олії (олію доливати чайною ложкою до утворення піни). Відтак масу посипати цукром, додати 2 ст. ложки оцту і розтирати ще близько 1 год, поки утвориться пухка однорідна маса. Вживається до м'яса, риби.

ОГІРКОВА ПІДЛИВА. Запражку розмішати відваром з сушених грибів, додати 1 ст. ложку огіркового квасу, кілька порізаних на кубики огірків і проварити. Вживається, як правило, до вареного м'яса, картопляних котлет і оселедців.

ГРИБНА ПІДЛИВА. Зварити і перемолоти 8—10 сушених грибів. Запражку розвести відваром з грибів, додати 1 склянку сметани і перемелені гриби. Проварити і подати до м'яса або картопляних крокетів.

ГІРЧИЧНА ПІДЛИВА. І варіант. Розвести запражку бульйоном або юшкою, додати 1 ч. ложку гірчиці, цукру, кілька кружалець лимона, долити чарку вина. Все це заварити і облити судака, осетра або вугра. Надається і до ковбаси.
ІІ варіант. 1/2 склянки юшки і 1/2 склянки вина заварити з 1 ст. ложкою масла, додати кілька кружалець лимона і заварити ще раз. До цього домішати 4 жовтки, 1 ст. ложку гірчиці, 1 ст. ложку крохмалю, 1 ст. ложку води, залити гарячим бульйоном, підігріти і полити рибу.

ПІДЛИВА З КРОПУ. Зробити запражку з 1 ст. ложки масла і 1 ст. ложки муки, підсмажити в ній 1 ст. ложку дрібно посіченого кропу, долити сметани і бульйону. Все це добре розмішати, щоб не було грудок (через сито не протирати), заварити і посолити.

ЩАВЛЕВА ПІДЛИВА. 200 г щавлю помити, дрібно посікти і підсмажити з 1 ст. ложкою розтопленого масла. Тоді залити щавель холодним бульйоном, долити 1/2 склянки сметани, розмішати з 1 ч. ложкою запражки, посолити і варити, поки загусне.

ПІДЛИВА З ЗЕЛЕНІ ПЕТРУШКИ. 1 ст. ложку січеної зелені петрушки підсмажити з 1 ст. ложкою масла на повільному вогні. Додати 1 ст. ложку муки, розвести склянкою бульйону, додати 1/2 склянки сметани, витиснути сік з 1 лимона, посипати цукром, посолити і проварити. Подавати до телячих битків.

ПОРІЧКОВА ПІДЛИВА. 1/2 склянки порічок залити холодною водою і розварити. Окремо приготувати запражку, розвести її бульйоном, додати порічки (в такій кількості, щоб підлива була кислувата) і 1/2 кг сметани. Все це проварити, протерти через сито, підігріти і подати до печені.

ГЛОДОВА ПІДЛИВА. 1/4 кг глоду залити водою і розварити, протерти через сито. Приготувати запражку і долити до неї цю гущу, розвести бульйоном, додати 2 ст. ложки вина, 2 ст. ложки сметани, посолити, посипати цукром і прокип'ятити.

ЯБЛУЧНА ПІДЛИВА. Почистити і тонко порізати 2—3 кислі яблука, підсмажити їх на маслі, додати 1 ст. ложку муки, заварити, долити ополоник бульйону, додати цедри з 1 лимона, трохи лимонного квасу, 2 ст. ложки сметани, посипати цукром і проварити. Подавати до вареного м'яса.

ЯРИНОВА ПІДЛИВА. Зварити у бульйоні кілька невеличких головок цвітної капусти, петрушку, кілька листків щавлю, 1 помідор, кілька будь-яких грибів. Тоді все це вийняти з бульйону і дрібно посікти. Окремо приготувати підрум'янену запражку, додати до неї посічену ярину, залити бульйоном, долити сік з 1/2 лимона, 1/2 чарки червоного вина, 2 ст. ложки сметани, 1/2 ст. ложки олії. Все це проварити, додавши 2 сирі жовтки. Подавати до телячих битків.

ЛИМОННА ПІДЛИВА. Запражку розвести з 1/2 склянки міцного бульйону, витиснути сік з 1/2 лимона, додати 1 ч. ложку паленого цукру, процідити. На битки покласти кружальця лимона і полити приготовленою підливою.

ЛИМОННА ПІДЛИВА З ЖОВТКАМИ. Вбити 10 жовтків у високе горня, додати 1/2 л білого вина, 1/2 л води, перемішати з цукром цедру і сік з 1 лимона, 1 склянку цукру. Все це варити, поки маса не загусне.

ЖОВТА ЛИМОННА ПІДЛИВА. Розтерти 1 ст. ложку цукру з 1 ст. ложкою масла і розвести бульйоном з дробу, витиснути сік з 1 лимона, додати цукру до смаку, тоді кілька порізаних окремо варених або маринованих печериць. Розбити 2 жовтки. Все це добре вимішати і довести до кипіння, але не кип'ятити. Вживається до підбивок з дробу.

ПІДЛИВА З КОРНІШОНІВ. Підрум'янену запражку розвести бульйоном. Окремо порізати на кружальця кілька корнішонів, зварених у бульйоні, заправити запражкою, додати 1 ч. ложку цукру і 1 ч. ложку паленого цукру. Подавати до котлет.

ПІДЛИВА З БАКЛАЖАНІВ. 2—3 баклажани підсмажити на маслі у невеликій кількості води. Відтак протерти їх через сито, розбавити бульйоном, посипати цукром, вимішати з запражкою, додати 1/2 склянки сметани і проварити.

ПІДЛИВА З СУШЕНИХ ПЕЧЕРИЦЬ. Порізати 5—6 почищених картоплин і зварити їх у бульйоні. Окремо запарити 1 ст. ложку сушених печериць,

підсмажити їх на маслі, вкинути до звареної картоплі, заправити запражкою, вимішати і полити варене м'ясо.

ПІДЛИВА З ПЕЧЕРИЦЬ. І варіант. Кілька свіжих печериць дрібно посікти, зварити з посіченою цибулею, посолити і додати 1 ст. ложку масла. Тоді заправити білою запражкою, долити 1/2 склянки сметани, заварити і подати до вареного м'яса або сіканців.
II варіант. Кілька свіжих печериць порізати і зварити у воді. В окремій посудині розвести бульйоном запражку, додати варені печериці, влити сік з 1 лимона і проварити.
III варіант. Кілька свіжих печериць порізати і зварити у невеликій кількості води. Під час варіння додати до печериць сік з 1/2 лимона. Окремо взяти 1 ст. ложку муки, розтерти її з кількома ложками відвару з печериць і бульйону. Цю суміш з'єднати з вареними печерицями, тоді долити 1 чарку білого вина і посипати цукром. Заправити підливу 2 жовтками, розведеними 1 ст. ложкою води, додати 1 ч. ложку дрібно посіченого кропу. Подавати до м'яса і каш.

ЧАСНИКОВА ПІДЛИВА. До білої запражки додати 5 посічених і розтертих зубців часнику, долити бульйону, посолити і проварити. Подавати до баранини або іншого м'яса.

ПІДЛИВА З ХРОНУ. Хрін протерти на тертці, запарити бульйоном і підсмажити. Додати 2 ст. ложки сметани, вимішаної з 1 ст. ложкою муки, скропити соком з лимона, посолити, вимішати і заварити. Тоді вбити до підливи 2 жовтки, посипати цукром і розмішати. Подавати до вареного м'яса.

ГОСТРА ЦИБУЛЕВА ПІДЛИВА. Кілька шматочків цукру залити кількома ложками води і проварити (стежити, щоб цукор не пригорів). Коли цукор підрум'яниться, додати 1 ст. ложку масла, розтертого з 1 ст. ложкою муки, підлити води або бульйону, додати кілька посічених грибів і варити їх до готовності. Окремо ошпарити кип'ятком цибулину, долити до неї оцту або лимонного квасу, протерти через сито і додати 1 ч. ложку солодкої гірчиці. Все це добре вимішати з вареними грибами. Подавати до битків з баранини або іншого м'яса.

БІЛА ЦИБУЛЕВА ПІДЛИВА. Дрібно посікти 10 білих цибулин, заварити у підсоленій воді, тоді воду злити, взяти 120 г масла і легко підсмажити

на ньому цибулю (стежити, щоб не зарум'янилася). Досипати 2—3 ст. ложки муки, долити бульйону, вимішати, долити 1 склянку вершків і варити на повільному вогні, весь час помішуючи. Під кінець посипати цукром і влити 1/2 ст. ложки оцту. Підливу протерти через сито, перед подачею на стіл підігріти. Подавати до битків з баранини.

АГРУСОВА ПІДЛИВА. 1/2 склянки агрусу зварити з 1 склянкою води, протерти, заправити білою запражкою, додати 1 ч. ложку цукру, 1/2 склянки сметани, кілька сирих ягід агрусу і проварити. Вживається до вареного м'яса.

БУРЯЧКИ. Невеликі червоні бурячки зварити, почистити і порізати. Викласти їх у банку, пересипати тертим хроном, цукром і товченим кмином. Все це залити перевареним оцтом з сіллю. Через 2—3 дні бурячки готові до вжитку.

СІРА ПІДЛИВА З ХРОНУ. Підрум'янену запражку розвести 1 склянкою сметани, додати тертого хрону, 1/2 склянки бульйону і заварити. Цією підливою полити варене м'ясо і поставити його на 15 хв в духовку.

ЯЛІВЦЕВА ПІДЛИВА. Цибулину дрібно порізати і потовкти в ступі з 2 звареними на круто жовтками, 10 ягодами ялівцю, цедрою з лимона і 1 ч. ложкою цукру. Відтак усе це вимішати з оцтом, 2 ст. ложками олії і соком з 1 лимона. Підливу посолити і подавати на стіл у соуснику.

ТАТАРСЬКА ПІДЛИВА. Зварити на круто 10 яєць. Розтерти жовтки, додати 4 ст. ложки олії, 3 ст. ложки гірчиці, поперчити, скропити оцтом, додати порізаної зеленої цибулі, дрібно посічений білок, шматок тертого хрону. Все це старанно вимішати.

ПІДЛИВА З МАДЕРИ. Розтопити 120 г вершкового масла, всипати 1 ст. ложку підсмаженої муки, старанно розмішати, долити 2 склянки бульйону, 1/2 склянки мадери, накрити кришкою і варити, поки маса не загусне. Тоді підливу протерти через сито до малої риночки, помістивши її у більшу ринку з теплою водою. До підливи додати маринованих печериць. Подавати до телячих битків і філе.

БЕЗМ'ЯСНА ПІДЛИВА. Зварити кілька картоплин, перемолоти їх на м'ясорубці, протерти через сито. Терти картоплю у мисці, додаючи по ложці олії, посолити, додати гірчиці, цукру, оцту і посіченої зеленої цибулі.

ПІДЛИВА ПРОВАНСАЛЬ. Вбити до миски 2 сирі жовтки, посолити, поперчити пахучим перцем і розтирати на льоду, доливаючи по ложці склянку олії. Коли маса загусне, скропити її соком з 1 лимона, посипати цукром, вимішати і одразу ж використати.

ЖОВТЕЦЬ (МАЙОНЕЗ). Вбити до миски 4 сирі жовтки і розтирати їх на льоду з 8 ст. ложками олії. Робити це поступово, кожен жовток розтирати з 2 ст. ложками олії. Відтак додати 4 зварені на круто жовтки, протерті через сито, 1 ст. ложку олії, 1 ч. ложку гірчиці, посолити і посипати цукром. Під кінець скропити оцтом.

ОЩАДНИЙ ЖОВТЕЦЬ. 3 жовтки розтерти з 2 ст. ложками олії (додаючи по 1/2 ч. ложки), долити 1 ст. ложку бульйону з дробу або юшки, додати 1/2 ч. ложки розпущеного у воді желатину. Все це розтерти, посолити, посипати цукром і додати лимонного квасу.

САРДИНОВА ПІДЛИВА. Підсмажити на маслі кілька почищених сардин, вимочений у воді оселедець з молочком і невелику кількість посіченої цибулі. Окремо приготувати запражку, розвести її бульйоном, змішати з підсмаженими сардинами і оселедцем, скропити лимонним соком. Все це проварити і подати до м'яса.

ОСЕЛЕДЦЕВА ПІДЛИВА. Оселедець помити, вийняти кістки, посікти, підсмажити на маслі з цибулею, додати 1 ст. ложку запражки і 2 зубчики посіченого часнику. Все це вимішати, підсмажити, додати 1 ст. ложку бульйону, 1 ст. ложку лимонного соку і проварити.

ПІДЛИВА ДО ШИНКИ. Розтерти 3 сирі жовтки до побіління, додати 1 ст. ложку олії, 3 ст. ложки тертого хрону, 3 ст. ложки квасної сметани, 1 ст. ложку масла, 1 ст. ложку цукру, 1 протерту сиру морквину, 1 ст. ложку оцту, солі до смаку, пахучого перцю. Все це добре розтерти у макітрі до утворення однорідної маси і наприкінці долити бульйону.

ПІДЛИВА ДО КАЧКИ. Цибулю підсмажити на маслі, налити 1/2 склянки вина, 2 ст. ложки оцту, додати коріння, 1 ч. ложку цукру і заварити. Тоді заправити запражкою, додати 2 ст. ложки сметани і проварити.

ПІДЛИВА ДО КОТЛЕТ. 1 ст. ложку запражки розвести 1 склянкою бульйону і паленим цукром, додати кружальця лимона, цукру до смаку, 1/2 склянки вина і проварити.

ПІДЛИВА-ВІНЕГРЕТ. 1 варену картоплину і 3 зварені на круто жовтки протерти через сито, додати 3 посічені білки, зелень петрушки, кілька сардин і порізану цибулину. Долити майонезу, вимішати, додати перцю і 1 ст. ложку оцту.

БЕШАМЕЛЬ. 120 г масла підсмажити з 1 ст. ложкою муки, додати 2 ст. ложки бульйону, долити потроху 1/2 склянки переварених вершків, посолити і безперервно помішувати, поки суміш не загусне. До охолодженої суміші додати 4 жовтки, розтерті з 1 ст. ложкою вершків, мускатного горіха. Цією підливою полити індика або телятину, перший раз, коли ще м'ясо недопечене, і другий раз, коли воно вже порізане на шматки. Підлива вживається і до вареного м'яса.

ОСНОВА ДО ГОСТРИХ ПІДЛИВ. До 1/2 л мадери або хересу і 1 чарки оцту додати 12 очищених сардин, перець, мускатний горіх, гвоздику, шматок хрону, цедру з 1 лимона, 2 петрушки, трохи чебрецю, 1 очищений апельсин або мандарин. Все це варити на повільному вогні, поки розвариться. Тоді цю масу протерти через сито, а коли охолоне, влити до стерилізованої пляшки і закоркувати. Вживається як основа гострих підлив до риби, додається також до запражки і до різних підбивок, баранячих котлет та ін. Зберігається до року.

СОЛОДКА ПІДЛИВА. 1 ст. ложку підрум'яненої запражки розвести 1 склянкою бульйону, додати паленого цукру, 120 г оцту, ізюму, мигдалю, кілька кружалець лимона. Тоді все це розмішати, посипати цукром і проварити.

ВЕРШКОВА ПІДЛИВА. Склянку вершків заварити з 2 ст. ложками цукру і дрібкою ванілі. Окремо розтерти 3 жовтки з 2 ст. ложками цукру, поки не побіліють, розвести їх 2 ст. ложками холодних вершків і з'єднати з заваре-

ними. Підливу підігріти, помішуючи, на повільному вогні, поки не загусне. Подавати холодною до мучників на десерт.

ШОДО. Склянку цукру розтерти з 3 жовтками і 3 яйцями, долити 1 склянку білого вина, вимішати і збивати, не знімаючи з вогню, поки маса не загусне. Не кип'ятити!

ПУНШОВЕ ШОДО. Заварити 1 склянку білого вина, 1/2 склянки води, сік з 1 лимона. Цією рідиною залити 4 жовтки, розтерті з 4 ст. ложками цукру. Збивати на вогні, поки маса не загусне. Під кінець додати 1 чарку рому, вимішати і подати до пареня (пудингу).

ПІДЛИВА З СОКІВ. 1 склянку будь-якого соку, 1/2 склянки червоного вина і 1/2 склянки води розмішати з 1 ст. ложкою картопляного крохмалю, додати 2—3 ст. ложки цукру, кориці. Все це вимішати і заварити на повільному вогні, безперервно помішуючи. Подавати до десерту.

ПІДЛИВА З ВИНА. Заварити 1 склянку білого вина з 1/2 склянки цукру, корицею, ваніліном, гвоздикою, чаркою рому і соком з 1/2 лимона. Окремо розвести 4 жовтки з 1 ст. ложкою води і 1 ст. ложкою цукру, влити їх до гарячого вина, вимішати і процідити через сито. Посудину з цією масою поставити у більшу посудину з гарячою водою і збивати на парі, поки суміш не загусне.

ПІДЛИВА З СИРОПУ. Змішати 1 склянку сиропу, 1/2 склянки вина, 1 ст. ложку цукру і 1 ст. ложку картопляного крохмалю, розведеного з 1/2 склянки води. Все це заварити на повільному вогні, весь час помішуючи.

ПАШТЕТИ

ПАШТЕТ З ГОЛУБІВ. Змастити маслом форму для паштету, викласти її білим папером і ще раз змастити грубшим шаром масла. Напівзварену ярину (моркву, петрушку, селеру, цвітну капусту, картоплю, буряк) порізати на тонкі шматки. Окремо перемолоти 1/2 кг м'яса, посолити, поперчити, додати паштетного порошку (див. кінець розділу) і цією масою викласти дно форми. Покласти всередину підсмажені порізані на чвертки голуби. Форму накрити, поставити у більшу посудину з кип'ятком і випікати в духовці протягом 1 год. При подачі на стіл паштет викласти на полумисок, папір зняти і полити підливою.

ПАШТЕТ З ДРОБУ. До 2 кг телятини додати кілька кісток, багато ярини, пахучого перцю, лавровий лист, 1 склянку портвейну або мадери і стільки ж води. Зварити і перемолоти разом з яриною. Окремо дрібненько посікти печінку і грудинку з 2 курей, 1/4 кг свіжої солонини. Решту курячого м'яса зварити з яриною, перемолоти разом з телятиною і посіченим курячим м'ясом. До цієї маси долити 1 склянку бульйону з телятини, додати паштетного порошку (див. кінець розділу) і пахучого перцю, посолити і вимішати з 2 яйцями. Форму для паштету змастити шаром масла, на дно покласти шматочки солонини і викласти туди приготовлену масу. Форму поставити у більшу посудину з кип'ятком і випікати в духовці на парі протягом 1 год. Вийняти форму з води, паштет охолодити і викласти на полумисок.

ПАШТЕТ ІЗ ЗАЙЦЯ. Передок зайця зварити з яриною і картоплею. Окремо порізати 1/4 кг солонини або підгорля, 500 г телячої печінки і тушкувати 15 хв. Варену зайчатину відділити від кісток і двічі перемолоти на м'ясорубці разом з солониною і печінкою. До одержаної суміші додати 4 яйця, 1 ст. ложку масла, посолити, поперчити. Все добре вимішати, викласти до змащеної маслом ринки і випікати протягом 1 год у помірно гарячій духовці.

ПАШТЕТ З ТЕЛЯЧОЇ ПЕЧІНКИ І ЯРИНИ. 1 кг телячої печінки підсмажити і протерти на тертці. Порізати на шматки 1/2 кг телятини, 1/2 кг свинини, 1/2 кг солонини і підсмажити з посіченими 4 цибулинами, 2 петрушками, 2 морквинами і селерою. Потовкти в ступі кілька сушених грибів і додати їх до м'яса. Відтак печінку, м'ясо з грибами і яриною протерти через сито, посолити, поперчити, вбити 4 яйця і вимішати. Цією масою

наповнити ринку, змащену всередині маслом і вистелену шматками вареної солонини, і випікати протягом 1 год у помірно гарячій духовці. Охолодити, порізати і подавати на стіл з оцтом, олією і холодцем з телятини.

ПАШТЕТ ІЗ КАЧОК. Почищені качки помити, порізати на частини, посолити, поперчити, додати імбиру і підсмажити на гарячому маслі (по 1 ст. ложці масла на качку). Тоді долити міцного бульйону і тушкувати до напівготовності. Окремо підсмажити печінку на солонині. Коли охолоне, протерти її на тертці, перемолоти 1/3 кг солонини, додати 2 ст. ложки тертої булки, 4 жовтки, посолити, поперчити і старанно вимішати. Боки форми покрити тонким шаром французького тіста, дно вистелити тонкими шматками солонини, на них покласти шматки качки, зверху накласти паштетної начинки, накрити тонким шаром тіста і випікати протягом 1 год у духовці. Замість тіста можна зверху змастити паштет яйцем. Окремо приготувати підливу з міцного бульйону, у якому тушкувались качки, заправивши його запражкою, паленим цукром і оцтом. Підлива повинна бути кислуватою.

ПАШТЕТ З ПЕЧІНКИ В ТІСТІ. До цього паштету надається тільки молода теляча печінка. 1 кг печінки підсмажити з 120 г масла і 250 г свіжої солонини, додати морквину, петрушку, селеру, цибулину. Печінку перемолоти, ярину протерти через сито. Все це вимішати, посолити, поперчити. Сковороду викласти тонким шаром французького тіста і шаром начинки. Зверху покласти шматки домашньої птиці, яку приготувати так: напередодні птицю облити смальцем і підсмажити, вкинувши всередину кілька зерен ялівцю. На другий день ялівець вийняти, птицю порізати, відділити від кісток і перекласти начинкою. Зверху полити кількома ложками грибного відвару, додати підсмажені на маслі печериці. Усе це накрити тістом, прикрасити фігурно порізаним тістом, змастити яйцем і випікати у духовці. Подавати на стіл з підливою.

ХОЛОДНИЙ ПАШТЕТ З ТЕЛЯЧОЇ ПЕЧІНКИ. 3/4 кг солонини грубо порізати і підсмажити. Спекти 1 велику цибулину і розтерти її на тертці. Все це з'єднати, додати 1 кг порізаної і вимоченої в молоці телячої печінки і протушкувати. Тоді охолодити і добре розтерти. Окремо взяти 1 кг телятини і 1/2 кг жирної свинини, залити 1 л води і зварити, додавши коріння і ярину. Охолодити, двічі перемолоти на м'ясорубці, додати розтерту печінку, 1 ст. ложку перетопленого масла, 5 яєць, посолити, поперчити і добре

вимішати. Цю масу викласти в змащену маслом ринку, зверху приплескати мокрою рукою і поставити в більшу посудину з кип'ятком. Варити на парі протягом 2 год. Коли паштет готовий, вийняти його з води і залишити, поки охолоне. Щоб паштет легко виймався, ринку слід трохи прогріти. Готовий паштет порізати на скибки, прибрати кольоровим желе і салатом, политим майонезом.

ПАШТЕТ З ГУСЯЧИХ ПЕЧІНОК. Покласти в ринку 70 г свіжої порізаної солонини, додати 3 великі гусячі печінки, кілька зерен перцю, 2—3 порізаних варених гриби, 1/4 мускатного горіха і тушкувати під кришкою до готовності. Коли охолоне, перемолоти. Окремо у макітрі розтерти 1 ст. ложку масла з 1 склянкою гусячого смальцю, додати 2 вимочені у молоці і відтиснуті булки і перемелену печінку. Все це розтирати до утворення однорідної маси. Тоді викласти у риночку і поставити в холодне місце. Цим паштетом намащувати булку. Зберігати не довше тижня.

ПАШТЕТ З ГУСКИ АБО КАЧКИ. Гуску або качку спекти, відділити м'ясо від кісток і разом зі шкіркою двічі перемолоти на м'ясорубці. Порізати і підсмажити 1 кг телячої печінки, 4 запарені цибулини і 1/2 кг свіжої солонини. Коли охолоне, додати 2 намочені в молоці і відтиснуті булки, перемолоти, додати перемелене м'ясо гуски або качки, 4 яйця, посолити і поперчити. Все це місити, як тісто, при потребі долити трохи бульйону. Ринку вистелити солониною, викласти паштетну масу і варити її на парі протягом 1 год. Охолоджену масу залити бульйоном, звареним з телячої ніжки і розведеним желатином. Поставити в холодне місце для застигання.

ПАШТЕТ ІЗ СВИНИНИ. 2 кг м'яса з шинки (без кісток і жиру) посолити і залити маринадом (на 1 л води 1 ст. ложка оцту і 1 ст. ложка вина), додати коріння і 2 порізані селери. М'ясо накрити і залишити на 5 днів. Тоді вийняти його з маринаду, перекласти в горщик і пекти в духовці до напівготовності протягом 1/2 год. Окремо двічі перемолоти на м'ясорубці 1 кг сирої волової полядвиці, кілька очищених сардин, 1 вимоченого оселедця, 2 підсмажені на маслі гриби, 2 запарені цибулини. Все це добре вимішати з 4 жовтками і 1 ст. ложкою тертої булки, додавши невелику кількість порізаної на кубики шинки і 2 шматки лосося.
Форму на паштет викласти тонким шаром французького тіста. На дно покласти шар начинки, на начинку — шар порізаної скибками шинки, на шинку — знову шар начинки і 3 порізані круті яйця (і так накладати фор-

му доверху). Випікати паштет у духовці. Подавати на стіл гарячим з такою підливою: в сік, що виділявся при запіканні шинки, долити 1 л бульйону, додати кілька оливок, 2 цибулини, заправити 1/2 склянкою сметани, 1 ст. ложкою томатної пасти, 1 ст. ложкою мадери і 1 ст. ложкою масла.

ГУЩА З ПТИЦІ. Спекти на рожні 2 півники і охолодити. Зняти шкіру, відділити м'ясо від кісток, грудинку перемолоти на м'ясорубці. Решту м'яса посікти, залити 1 л бульйону, відварити, протерти через сито, посолити, заправити запражкою, додати перемелену грудинку, трохи мускатного горіха і 1 склянку вершків. Усе це добре вимішати і варити на повільному вогні, поки не загусне. Додати 50 г масла і подавати на стіл.

ФОРШМАК. Шматок телячої печені (не менше 1/2 кг) перемолоти на м'ясорубці. Вимочити оселедець, почистити, потовкти у ступі і протерти через сито, поливаючи 1 склянкою бульйону. Додати протерті через сито 3—4 варені картоплини. З 100 г масла і 1 ст. ложки муки приготувати запражку, додати змелене м'ясо, 40 г розведеного в бульйоні желатину, 1 спечену і розтерту цибулину, 2 ст. ложки сметани. Все це поставити на повільний вогонь і розтирати до утворення однорідної маси. Тоді посолити, поперчити і, коли маса охолоне, додати 2 яйця і 1 ст. ложку протертого гострого сиру. Високу ринку змастити маслом, наповнити цією масою, зверху скропити водою і варити на парі близько 1 год.

ПИРІГ З М'ЯСОМ. Цей пиріг робиться з дріжджового тіста. 1/4 кг муки розвести з 1/4 л молока. Окремо розчинити 30 г дріжджів у ледь теплому молоці, досипавши 1 ст. ложку цукру. Все це влити до розведеної молоком муки, вимішати і залишити тісто, щоб підросло. Вбити до нього 4 яйця, додати 1 ст. ложку масла, 1 ч. ложку солі, досипати 3/4 кг муки, 2 ст. ложки цукру і місити так довго, щоб тісто відставало від рук, накрити його і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Відтак тісто поділити на дві половини. Спочатку розкачати одну половину, викласти її на змащений маслом бляшаний лист, тісто змастити маслом і накласти на нього начинку. Розкачати другу половину тіста і прикрити ним начинку, зверху змастити яйцем і пекти в духовці 3/4 год. Подавати на стіл з маслом.
Начинку приготувати так: рештки печені, м'яса з бульйону дрібно посікти. У ринку вкинути 1 ст. ложку масла, присмажити на ньому 2 порізані цибулини, додати посічене м'ясо, 3 ст. ложки тертої булки, 2 жовтки, 4 зварені на круто яйця, 2 ст. ложки сметани, посолити, поперчити і вимішати.

ПИРІГ З КАПУСТОЮ. Приготувати тісто, як у попередньому рецепті, і зробити таку начинку: 1 велику головку капусти розрізати на 4 частини, запарити кап'ятком, воду відлити, капусту посолити, залити кип'ятком і варити протягом 1/2 год. Тоді охолодити, відтиснути, перемолоти на м'ясорубці і ще раз відтиснути. Відтак порізати 2 великі цибулини, додати 1 ст. ложку масла, з'єднати з капустою і тушкувати, не накриваючи кришкою. 2—3 зварених на круто яйця посікти і вимішати з капустою, посолити, поперчити. Коли начинка охолоне, викласти її на тісто. Прикрити другою половиною тіста. Змастити яйцем і пекти протягом 3/4 год. Окремо подати масло, зварене з кропом і петрушкою.

ПИРІГ З ГРЕЧАНОЮ КАШЕЮ. Приготувати дріжджове тісто і зробити таку начинку: запарити і зварити 50 г сухих грибів. Окремо розтерти з 2 яйцями 300 г гречаної крупи і підсушити. Залити грибним відваром і зварити розсипчасту кашу, додавши 1 ст. ложку масла і солі до смаку. Кашу перемішати з дрібно посіченими грибами, кропом і маслом. Окремо спекти і порізати на частини 4 курчат. На розкачане тісто викласти половину каші, тоді порізані курчата, прикрити їх другою половиною каші, а зверху накрити тістом. Тісто змастити яйцем і посипати тертою булкою. Пекти у духовці на повільному вогні. Пиріг подавати на стіл гарячим, окремо поставити свіже масло.

ПИРІГ З РИСОМ І РИБОЮ. Приготувати дріжджове тісто і таку начинку: зварити 1/3 кг рису і промити холодною водою. Тоді змішати його з 50 г варених і посічених сушених грибів та підсмаженою у великій кількості жиру цибулею. Окремо зварити будь-яку рибу, вийняти кістки, порізати і розкласти її на тісті, прикрити рисом, а зверху накрити тістом. Тісто змастити яйцем і спекти у духовці.

ПАШТЕТНИЙ ПОРОШОК. Потовкти у ступі 35 г пахучого перцю, 10 г імбиру, 5 г кориці і 5 г мускатного горіха. Все це просіяти і зберігати у щільно закритому посуді.

ХОЛОДЦІ

ЛЕДЕНЕЦЬ. Викласти в посудину 4—6 почищених і порубаних телячих ніг, 1/2 кг телячих кісток, залити 2 л води і варити на повільному вогні протягом 2—3 год. Відвар процідити через сито, охолодити, зібрати зверху жир, відтак обережно, щоб не скаламутити осаду, перелити в іншу посудину, поставити на плиту, додати 1 склянку вина або 1/4 склянки оцту, 1 петрушку, 1 селеру, 2 сушені гриби, 5 зерен пахучого перцю, 1 лавровий лист, 5 гвоздик, 1 цибулину і варити протягом 1/2 год. Тоді до цього бульйону долити 4 білки, розведені з 1/2 склянки холодної води. Все це вимішати і кілька разів довести до кипіння, після цього відставити з вогню і через 1/4 год, коли відстоїться, процідити через марлю. До процідженого бульйону додати 40 г розчиненого у воді желатину, зафарбувати паленим цукром або шафраном і вилити в посудину, попередньо промиту холодною водою. Застиглий леденець викласти на полумисок і прикрасити фігурно порізаною яриною.

СТУДЕНЕЦЬ З ПІВНЯ. Залити водою 2 півнів, додати 1 петрушку, 1 селеру, 1 спечену цибулину, 2 гриби, 2—3 гвоздики, 1 лавровий лист, 4 зерна пахучого перцю. Все це посолити і зварити так, щоб залишилось близько 2 л бульйону. Одночасно, але окремо, зварити з яриною 4 телячі ноги. Варених півнів вийняти з посудини, обидва бульйони злити разом і варити далі, доливши 1 ст. ложку оцту, 1/2 склянки білого вина і сік з 1/2 лимона. Коли бульйон вивариться майже до половини, процідити його через сито і поставити, щоб відстоявся. Тоді зібрати зверху жир і перелити його до іншої посудини, додати туди 4 білки, розведені з 1/2 склянки холодної води і 1/2 склянки білого вина, довести 2—3 рази до кипіння і охолодити. Розчинити в 1/2 склянки води 20 г желатину, змішати з бульйоном і процідити через марлю. Приготувати форму, дно якої залити бульйоном і поставити в холодне місце. Коли застигне, викласти ярину, м'ясо з півнів і залити рештою бульйону. Застиглий студенець обережно викласти на полумисок і прикрасити рожевим леденцем, зеленим салатом, корнішонами.

СТУДЕНЕЦЬ З ІНДИКА. Індика почистити, посолити і через 1/2 год покласти в ринку. Порізати 1 цибулину, 1 селеру, 2 петрушки, додати 2 лаврові листки, 8 зерен перцю, 2 ст. ложки масла, з'єднати з індиком і залити 2 склянками води. Варити, час від часу підливаючи воду. Одночасно, але окремо, зварити з яриною 4 телячі ноги. Коли м'ясо індика зм'якне,

залити його відваром з телячих ніг і довести до кипіння. Тоді влити сік з 1/2 лимона, 1 склянку білого вина і варити протягом 1 год. Індика вийняти, влити до бульйону 3 збиті білки, 1 ст. ложку оцту і варити на повільному вогні ще 1/2 год. Відтак бульйон процідити через марлю. Приготувати форму, дно якої на 2 пальці залити бульйоном, поставити в холодне місце. Окремо зварити 3 яйця, білки посікти, жовтки розтерти. На застиглий студенець покласти посічені варені гриби, моркву, білок, жовток і порізане м'ясо індика. Все це залити рештою бульйону і охолодити. Перед подачею на стіл студенець обережно перекласти на полумисок, прибрати корнішонами, зеленим горошком, грибами. Подати з оцтом і олією.

СТУДЕНЕЦЬ З НАДІВАНОГО ІНДИКА. Індика почистити, розрізати по хребту, відрізати крила, вирізати м'ясо з грудинки. Розкласти на столі і посолити. Приготувати таку начинку: підсмажити на 1/2 кг дрібно порізаної солонини 1/2 кг телятини, 300 г телячої і індичої печінки. Все це двічі перемолоти на м'ясорубці і вимішати, додавши 2 намочені і відтиснуті булки, 3 жовтки, збиту піну білків, посолити і поперчити. Тонкий шар цієї начинки викласти на розкладеного індика, зверху покласти скибки вареного телячого язика і прикрити рештою начинки. Індика скласти, зашити, загорнути в шматину, обв'язати і покласти у посудину. Налити туди 2 л води, додати ярину, 4 порубані телячі ноги, посолити і варити протягом 2—3 год. Тоді охолодити, вийняти індика, розв'язати, загорнути в чисту мокру шматину і покласти під прес. З бульйону зібрати жир і додати сік з 2 лимонів. Коли відстоїться, процідити через марлю і поставити в холодне місце. Індика вийняти з-під пресу, порізати на скибки і викласти на полумисок. Прикрасити його шматочками студенцю, маринованими грибами, корнішонами, оливками. Окремо подати оцет, гірчицю і олію.

СТУДЕНЕЦЬ З ПОРОСЯТИНИ. Тушку порося начинити так, як індика (див. попередній рецепт), залити холодною водою і зварити. Покласти під прес, відтак порізати на шматки і розкласти їх на полумисок. До бульйону додати 20 г розчиненого желатину, залити поросятину і поставити в холодне місце для застигання.
Перед подачею на стіл прибрати зеленим салатом і зеленню петрушки.

СТУДЕНЕЦЬ З ПАШТЕТУ. Зварити 4—5 телячих ніг з яриною. Бульйон процідити, очистити 2 білками і процідити ще раз через марлю. Тоді невеликою кількістю бульйону залити дно форми і поставити в холодне місце.

Коли застигне, покласти на студенець посічені варені рижики, корнішони, моркву, а також порізані скибки паштету (з телятини і печінки). Все це залити рештою бульйону і охолодити. Студенець подавати на полумиску. Навколо викласти зелений горошок, порізані гриби, варену картоплю, моркву, кілька оливок, скропити лимоном, посипати цукром і прибрати зелениною.

СТУДЕНЕЦЬ З МОЗКУ І ПЕЧІНКИ. Зварити в підсоленій воді 2 телячі або волові мозки. Окремо на маслі підсмажити 1 цибулину і кілька гусячих печінок. З 4 телячих ніг і ярини зварити бульйон, процідити і залити дно форми. Поставити в холодне місце і, коли застигне, покласти зверху шматочки мозку. Знову залити бульйоном, охолодити і на застиглий студенець викласти зелений горошок, шматочки цвітної капусти, шпарагівки, скропити олією, залити бульйоном і охолодити. Як застигне, покласти порізану печінку і в останній раз залити бульйоном і охолодити. Подавати на стіл з різноманітною яриною.

СТУДЕНЕЦЬ ІЗ КАЧОК. 2 почищені і посолені качки покласти у ринку, додати багато ярини, цибулі, кілька сушених грибів, 1 ст. ложку масла. Все це залити водою і варити під кришкою близько 2 год.
Тоді відділити м'ясо від кісток, печінку і шлунки порізати на скибки, викласти їх на дно форми, а шматки качки покласти шкіркою вниз. Усе це залити бульйоном, звареним з телячих ніг. Коли застигне, подавати на стіл з кружальцями лимона, зеленим салатом і гострою підливою.

СТУДЕНЕЦЬ ІЗ СВИНЯЧИХ НІГ. 2 свинячі ноги, 1 телячу грудинку порубати на куски і зварити разом з яриною, часником і цибулею. Тоді відділити від кісток і процідити бульйон. На дно форми покласти четвертинки варених яєць, шматочки м'яса, залити бульйоном і поставити в холодне місце для застигання. Подавати на стіл з лимоном.

ДРІБ

НАДІВАНА КУРКА. З курки зняти шкіру. М'ясо відділити від кісток, перемолоти разом з 300 г свинини або телятини, додати вимочену в молоці або в бульйоні і відтиснуту булку, підсмажену на маслі цибулю, 2 жовтки, солі, пахучого і чорного перцю. Цю масу старанно вимішати, начинити нею не дуже щільно шкіру з курки і зашити. Смажити у духовці на сковороді, час від часу поливаючи маслом. Окремо зварити шлунок і печінку, посікти їх і додати до гострої підливи, якою полити підсмажену курку. Так само можна начиняти й іншу птицю.

КОТЛЕТИ З КУРЯТИНИ І ТЕЛЯТИНИ. Вирізати з курячої грудинки шматки м'яса у формі котлет. Окремо двічі перемолоти 1/2 кг телятини, 120 г мозку, додати 1 жовток, посолити і вимішати. Начинку поділити на кілька частин і розплескати. Зверху покласти шматки м'яса з грудинки і накрити начинкою. Тоді обкачати в тертій булці і смажити на гарячому маслі на повільному вогні, щоб грудинка в начинці добре висмажилася. Подавати на стіл з гострою підливою, картоплею або рисом.

КОТЛЕТИ З КУРЯТИНИ. З курки зняти шкіру, обрізати біле м'ясо, перемолоти його, додати вимочену в молоці і відтиснуту булку, 1 ч. ложку тертої булки (розтертої з маслом), 1 жовток. Усе це добре вимішати і сформувати котлети, з боку в кожну котлету вкласти кісточку, обкачати в тертій булці, підсмажити на маслі і відразу подавати на стіл. Решту курки зварити з яриною, з бульйону можна приготувати підливу до котлет.

КРУЖОЛЯТИ З КУРЯТИНИ. М'ясо з курки обрізати, а кістки і потрух зварити у невеликій кількості води, додавши ярини. Курятину перемолоти, додати вимочену в молоці і відтиснуту булку, 1 ст. ложку перетопленого масла, 3 жовтки, 2 ст. ложки тертого сиру, посолити, вимішати і з цієї маси виробити сіканці. Обкачати їх в тертій булці і смажити на гарячому маслі.
Приготувати таку підливу: процідити курячий бульйон, заправити його запражкою, скропити лимоном, посолити і посипати цукром. Кружоляти викласти на полумисок, обкласти їх кружальцями лимона і полити підливою.

ПАРЕНЬ З КУРЯТИНИ. Розтерти в макітрі 120 г масла з 50 г мозку з костей, додати 1 кг перемеленого курячого м'яса. Все це розтирати,

додаючи по одному 8 яєць, відтак додати 1/2 склянки сметани, вимочену в молоці і відтиснуту булку і солі. Масу викласти у посудину і варити на парі. З курячих кісток зварити бульйон, відцідити його, заправити запражкою, додати маринованих грибів, проварити і полити парень.

ПІДБИВКА З КУРКИ. Курку вимочити у холодній воді і зварити з яриною. Відтак вийняти її на полумисок і полити білою запражкою, яку приготувати з бульйону і сметани. Навколо курку обкласти рисом, звареним на молоці і политим маслом. Влітку замість рису подавати курку з картоплею.

СМАЖЕНА КУРКА. Молоду жирну курку вимочити у холодній воді, добре промити, тоді залити кип'ятком і злегка проварити. Вийняти з кип'ятку, витерти, посолити, покласти всередину шматок масла, зверху також змастити маслом і поставити в духовку. Пекти спочатку на великому вогні, потім на малому, час від часу поливаючи маслом. Під кінець змастити яйцем і обсипати тертою булкою. Подавати на стіл з компотом, маринованими вишнями, сливами.

КУРЯТИНА З ГРІНКАМИ. Зварити жирну курку, відрізати з грудинки 4 видовжені шматки м'яса. Тоді відрізати від батона 4 скибки, підсмажити їх на маслі і викласти на таріль. На грінки покласти м'ясо і залити такою підливою: білу запражку розвести бульйоном, процідити через сито, додати підсмажені печериці, скропити лимоном, посипати цукром і проварити.

КУРЯТИНА З ПІДЛИВОЮ. 2 жирні курки вимочити у воді протягом 1 год. Тоді натерти мукою, залити водою і варити на повільному вогні до напівготовності. Бульйон процідити, курки сполоснути і порізати на 4 частини (крила не відрізати від половинок грудинки), посипати яриною, залити процідженим бульйоном і варити у духовці протягом 2—3 год. Окремо зварити потрух. Порізати і підсмажити з 50 г масла кілька печериць, додати розтерті з вершками і бульйоном 2 ст. ложки муки, заварити, додати сік з 1 лимона, 1/2 ст. ложки цукру, 2 розведені холодним бульйоном жовтки і проварити. Порізані кури викласти на полумисок, краї якого прибрати запеченим французьким тістом (див. розділ «Мучнівки і каші). М'ясо полити підливою і посипати посіченим потрухом і грибами.

КУРЯТИНА З ПЕЧЕРИЦЯМИ. Курку зварити з яриною у невеликій кількості води. Вирізати м'ясо з грудинки, порізати його на частини, покла-

сти на підсмажені на маслі грінки, полити підливою з печериць. Полумисок прибрати зеленню, помідорами і холодцем різних кольорів.

НАДІВАНІ ПІВНІ. Півня помити, посолити і наповнити такою начинкою: перемолоти 150 г телятини, 50 г вудженого язика, 100 г свіжої солонини, 100 г шинки, 100 г печінки, додати 2 яйця, 2 ст. ложки сметани, вимочену в молоці і відтиснуту булку. Все це вимішати, посолити, поперчити, додати кілька вимочених і почищених сардин, 2—3 печериці. Цю суміш розтерти у макітрі до утворення однорідної маси і начинити нею півня. Всередину начинки покласти пошатковані 2—3 яблука, шию зашити. Пекти у гарячій духовці на сковороді, поклавши на дно шматки солонини, зверху півня змастити 1 ст. ложкою смальцю. Відтак порізати на шматки, викласти на полумисок, подавати на стіл з зеленим салатом або компотом.

КУРКА, НАДІВАНА ГРИБАМИ. З очищеної курки зняти шкіру, м'ясо відділити від кісток, перемолоти, посолити, поперчити, додати 2 вимочені в молоці і відтиснуті булки, 1 ст. ложку масла, 2 жовтки, 1/2 склянки сметани. Добре вимішати і цією масою начинити шкіру і зашити. Покласти у посудину, залити водою і варити під кришкою на повільному вогні, додавши ярини. Окремо зварити сушені гриби, посікти їх, заправити запражкою, розведеною бульйоном, долити 2—3 ст. ложки сметани, посолити і проварити. Курку порізати на шматки (крила і ноги відрізати), подавати на полумиску, полити підливою і обкласти картопляним пюре. Окремо подати салат з огірків, помідорів і часнику.

КУРЧАТА У КРОВ'ЯНІЙ ПІДЛИВІ. Під час різання курчат кров зібрати у риночку, додавши 1 ч. ложку оцту. Очищених курчат посолити і підсмажити з маслом, солониною, цибулею, перцем і яриною. Відтак вийняти їх з посудини, де вони смажились, додати 2 ст. ложки муки, підсмажити її до золотистого кольору, влити бульйон, скропити соком з 1 лимона і проварити. Цю підливу протерти через сито і тушкувати в ній курчат до готовності. Вкінці домішати до підливи кров і довести до кипіння.

СМАЖЕНІ КУРЧАТА. Курчат розрізати, посолити, покласти на сковороду з гарячим маслом і смажити під кришкою 20 хв. Тоді посипати кропом, полити сметаною і тушкувати протягом 10 хв.

КУРЧАТА З НАЧИНКОЮ. Курчат промити холодною водою, посолити зверху і всередині і наповнити начинкою. Начинки бувають різні. Для

малих курчат надається така начинка: дрібно посікти зварене на круто яйце, додати тертої булки, підсмаженої на маслі цибулі, солі, кропу, 1 жовток або 1 сире яйце. Все це вимішати і начинити курчат. Пропонуються також 3 варіанти начинки для більших курчат:

1. Зварити на молоці розсипчастий рис, вимішати його з маслом і кропом.

2. Гречану крупу розмішати зі сметаною, додати солі і кропу (начинка не повинна бути надто густою і не треба її накладати занадто багато).

3. Зварити на молоці розсипчасту гречану кашу, додати масла, кропу і солі.

Курчат наповнити начинкою, зверху змастити маслом і смажити, поливаючи маслом. Під кінець змастити яйцем і обсипати тертою булкою. Смажити в гарячій духовці. Стежити, щоб курчата не пересмажувались, бо тоді вони втрачають смак.

ПІДБИВКА З АГРУСОМ І ПОМІДОРАМИ. Порізані на чвертки курчата покласти у ринку, додати ярину, 2—3 ст. ложки бульйону і 1 ст. ложку масла (на 4 курчат) і тушкувати 1/2 год. Коли курчата напівготові, всипати 1 склянку зеленого агрусу і продовжувати тушкувати. Під кінець додати 1 ст. ложку цукру і 1 ст. ложку муки. Подавати курчат на полумиску, поливши підливою, на гарнір приготувати картопляне пюре.

ПІДБИВКА З ГРИБАМИ. Розрізати курчат на чвертки, посолити, покласти у ринку, дно якої змастити маслом, додати запарену пошатковану ярину, 2—3 порізані варені гриби або печериці. Тушкувати під кришкою близько 1/2 год. Тоді додати зелень петрушки або кропу, заправити запражкою і проварити. Подавати курчат на полумиску, зверху покласти ярину, полити підливою.

ПІДБИВКА З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ. Зварити курчат з яриною і цвітною капустою. Приготувати таку підливу: до бульйону з курчат додати 1 ст. ложку масла, зелень петрушки або кропу і прокип'ятити. Додати порізану цвітну капусту і ще проварити. Готовою підливою полити курчат.

КУРЧАТА ПО-ВІДЕНСЬКИ. Розрізати курчат на дві половини і посипати мукою. Тоді вмочати в яйце, обсипати тертою булкою і смажити на маслі. Подавати на стіл з картоплею і зеленим салатом.

ПІДБИВКА З КУРЧАТ. Порізати курчата на чвертки, викласти у ринку, на дно якої покласти 1 ст. ложку масла, посипати дрібно порізаною яриною, грибами. Все це посолити і тушкувати 1/2 год на повільному вогні. Відтак помішати, посипати порізаною зеленню петрушки і тушкувати далі. Коли підлива википить до половини, заправити запражкою і прокип'ятити.

ПІДБИВКА З ЦИБУЛЕЮ. Порізати курчата на чвертки, викласти їх у ринку на розтоплене масло (2—3 ст. ложки), посипати порізаною цибулею і пошаткованою яриною, посолити і поперчити. Долити 1 склянку бульйону або води і тушкувати під кришкою до готовності.

КУРЧАТА, НАДІВАНІ ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ. Перемолоти 1/2 л вареного зеленого горошку і 1/4 кг вареної телятини, додати цибулі, 4 ст. ложки вершків, 2 яйця, посолити, поперчити і добре вимішати. Цією масою начинити 4 молодих посолених курчат. Запікати їх у духовці, час від часу поливаючи маслом. Відтак порізати на половинки і полити такою підливою: 1 ст. ложку масла розтерти з 1 ст. ложкою муки, долити 1 склянку бульйону, 1/2 склянки вершків, усе це розмішати з вареним горошком, додавши 1 ч. ложку цукру.

ПАПРИКАЖ. 3 курчат посолити, скропити лимоном, викласти в посудину і залити водою. Додати 1 ст. ложку паприки, 1 ст. ложку масла, 1 посічену цибулину і тушкувати до готовності. За 10 хв перед подачею на стіл долити 1/4 л сметани, розведеної з 1 ст. ложкою муки. Подавати з розсипчастим рисом, виклавши його посередині полумиска, довкола обкласти курчатами. Краї полумиска прибрати заздалегідь звареними галушками, зверху полити підливою.

КУРЧАТА З РАЙСЬКИМИ ЯБЛУЧКАМИ. Курчата порізати на чвертки, обсипати мукою. У ринці розтопити 1 ст. ложку масла, покласти туди курчата, додати посіченої цибулі і тушкувати під кришкою. Окремо зварити 20 райських яблук, протерти їх через сито і додати до курчат. Все це проварити, долити 1 склянку сметани, розведеної з 1 ст. ложкою муки, посипати цукром і ще раз проварити. При подачі на стіл викласти курчата на полумисок, прибрати цвітною капустою і полити підливою. Окремо подати розсипчастий рис, полити підсмаженим маслом.

СМАЖЕНИЙ ІНДИК. Вся домашня птиця смажиться однаково. Індика помити у холодній воді, посолити зверху і всередині, змастити маслом

і випікати у духовці на сковороді. Великого індика смажити спочатку на великому вогні, а вже досмажувати на малому, щоб випеклася середина. Стару птицю бажано полити горілкою, щоб зм'якла. Під час випікання індика часто обертати і поливати маслом, під кінець змастити яйцем, посипати тертою булкою і облити маслом. Перед подачею на стіл обрізати крила, біле м'ясо відділити від кісток, відрізати ноги, а решту порізати на шматки. Все викласти на полумиску, полити підливою зі сковороди і маслом. Подавати з компотом або яриною.

НАЧИНКА ДО ІНДИКА НА ВЕЛИКДЕНЬ. Підсмажити на маслі кілька індичих печінок, відтак протерти їх на тертці, додати тертої булки, кілька посічених зерен мигдалю, 3—4 яйця, 2—3 ст. ложки розтопленого масла, посолити, посипати цукром. Усе це вимішати, начинити індика, зашити і запекти в духовці.

НАДІВАНИЙ ІНДИК. З індика зняти шкіру і вирізати м'ясо з грудинки. Решту м'яса відділити від костей і перемолоти разом з 1/2 кг телятини або свинини. До перемеленого м'яса додати вимочену у воді і відтиснуту булку, 3 жовтки, підсмажену на маслі цибулю, солі і перцю, вимішати і ще раз перемолоти. Тоді взяти шкіру, вкласти туди м'ясо з грудинки, відтак начинку (туго не набивати). Шкіру зашити і випікати у духовці, час від часу поливаючи маслом. Під кінець змастити індика яйцем, обсипати тертою булкою, досмажити і подати з компотом.

НАДІВАНИЙ ІНДИК НА РОЖНІ. Старанно почищеного індика промити, нашпигувати дрібно нарізаною солониною, посолити зверху і всередині, начинити і пекти, настромивши на рожен, спочатку на великому вогні, потім на малому, поливаючи смальцем, а потім маслом. Під кінець 2—3 рази обсипати тертою булкою.
Начинку приготувати так: розтерти 120 г вершкового масла, додати протерту через сито печінку з індика, 1 терту булку, 1 посічену печену цибулину, 2 яйця, порізану на кубики солонину, 1 ст. ложку ізюму, посолити, поперчити, посипати цукром і вимішати. Цією масою можна начинити і підгорля, перед тим, як смажити у духовці, загорнути його в папір, щоб не пересмажилось.

ПІДБИВКА З ІНДИКА. Запеченого індика порізати на шматки. У ринку покласти 1 ст. ложку масла, додати 2—3 ложки бульйону, сік з 1/2 лимона,

перцю, товченого імбиру. Цю підливу прокип'ятити, викласти в неї шматки індика, досипати 2—3 ст. ложки тертої булки і підігріти. Подавати на стіл з котлетами з телячого мозку і підсмаженою картоплею. Окремо подати розсипчастий рис.

СМАЖЕНІ ІНДИЧАТА. До смаження взяти дуже молодих 6—7-тижневих індичат. Старанно їх почистити і вимочити протягом 2—3 год у холодній воді. Порізати на чвертки так, щоб шия залишилась при одній чвертці. Тоді шию закласти під крило, а ноги під стегно, попередньо підрізавши у суглобі. Індичатину посипати мукою, посолити, вмочати у збите яйце і посипати тертою булкою. Смажити у великій кількості жиру, перевертаючи з одного боку на другий. Смажені шматки викласти на полумисок крилами і ногами догори, посипати січеним кропом. Полумисок прибрати зеленню петрушки і шматочками підсмаженої цвітної капусти. Подавати на стіл з зелениною і компотом.

ПЕЧЕНА ГУСКА. Гуску почистити, помити, натерти зверху і всередині сіллю і залишити на півгодини. Начинити її порізаними на чвертки не дуже кислими яблуками, зашити і пекти в духовці на сковороді. Якщо гуска досить жирна, при випіканні часто поливати її маслом не потрібно. Готову гуску порізати, викласти на полумисок, прибрати яблуками, посипаними цукром, і полити підливою, що утворилася на сковороді під час випікання.

ТУШКОВАНА ПЕЧІНКА. Печінку з гуски намочити в молоці, відтак промити і нашпигувати свіжою солониною. У ринку покласти 1 ст. ложку свіжого масла, 2 цибулини, ярину, 2—3 печериці і печінку. Все це тушкувати, а через 15 хв долити бульйону, 2—3 ст. ложки сметани і прокип'ятити. Готову печінку порізати на скибки, полити підливою і подавати на стіл з рисом або макаронами.

ГУСКА НА РОЖНІ. Гуску почистити, помити, натерти зверху і всередині сіллю. Приготувати таку начинку: дрібно посікти 300 г свинини, гусячу печінку, серце, шлунок, додати дрібно порізану цибулину, мускатного горіха, посолити і поперчити. Все це перемішати, залити бульйоном і тушкувати 15 хв. Тоді охолодити і цією масою начинити гуску. Зашити її і настромити на рожен, попередньо обгорнувши папером, змащеним маслом. Пекти протягом $1^1/_2$ год, поливаючи соком, що виділяється. Під кінець зняти папір, гуску скропити холодною водою і підсмажити.

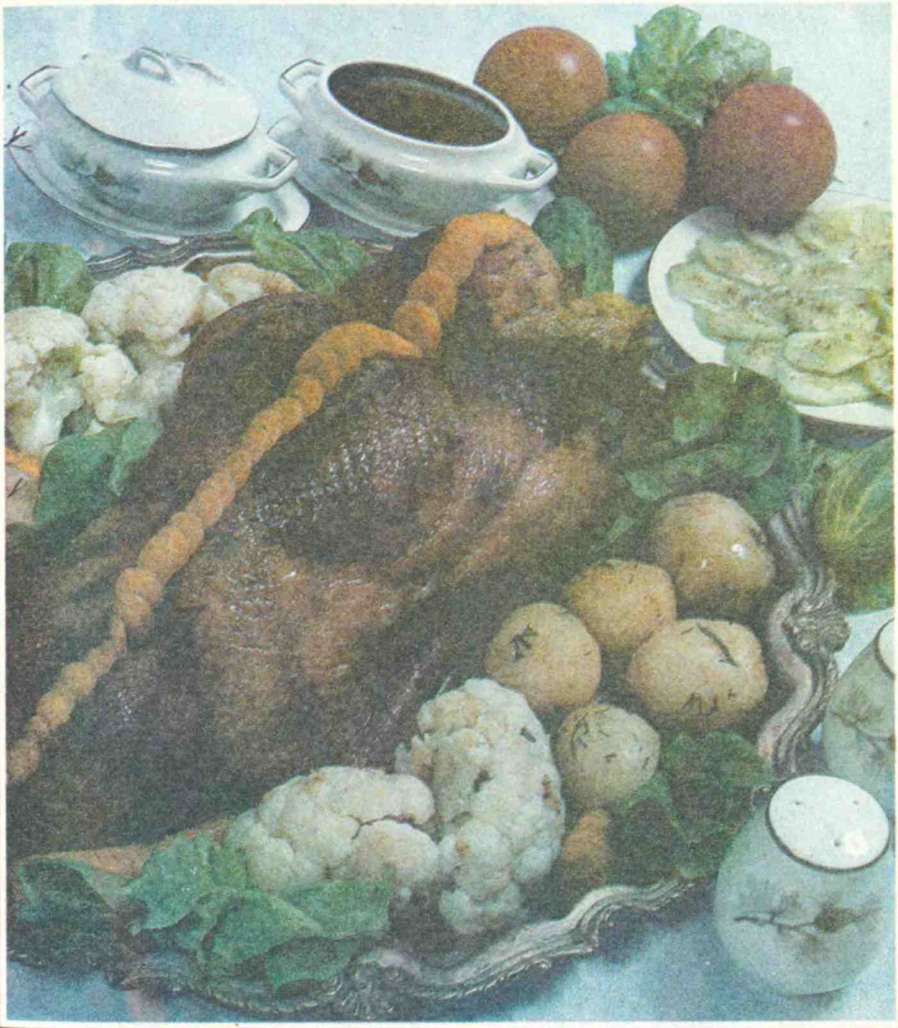
ПІДБИВКА З ГУСКИ АБО КАЧКИ. Покласти у ринку дрібнопосічену ярину, 2—3 сушені гриби, лавровий лист, чабер, 1 цибулину, посолити, поперчити, залити водою і проварити. Відвар процідити, вкинути в нього порізані гриби разом з 2 ст. ложками перлової крупи. Все це зварити і полити смажену птицю. При бажанні можна додати сметани.

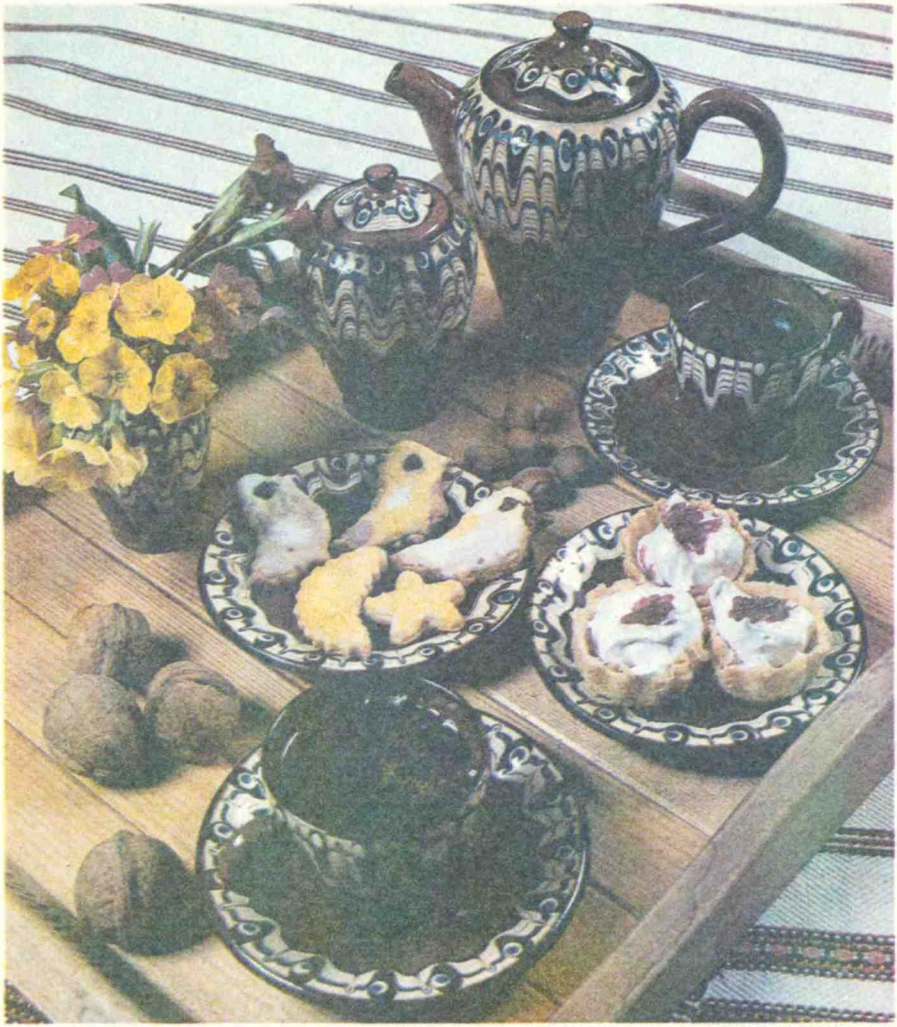
НАДІВАНА КАЧКА. З качки вийняти великі кістки, залишити тільки крила і ноги, посолити. Приготувати таку начинку: 1 кг макаронів, зварених у підсоленій воді, перемішати з 50 г варених посічених грибів, додати 2 ст. ложки масла, 4 яйця, підсмажену на качиному жирі з цибулею посічену печінку. Все це вимішати, начинити качку, зашити її і спекти у духовці. Коли качка зарум'яниться, підлити відвару з грибів, а під кінець 2—3 ст. ложки сметани. Підливу можна заправити також запражкою. Готову качку порізати на шматки, викласти на полумисок і полити підливою. Подавати з яриною або рисом. Так само можна приготувати і надівану гуску. Качку поділити на 8 порцій, гуску на 12.

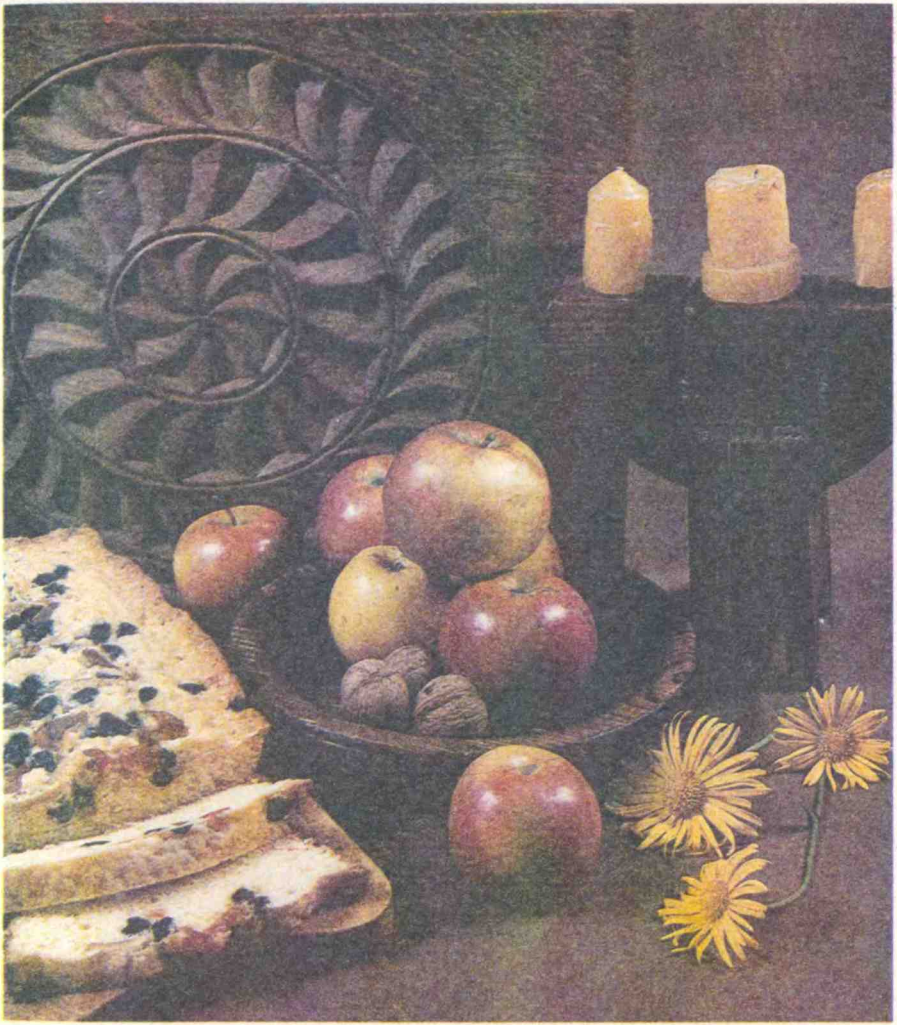
КАЧКИ ПО-ФРАНЦУЗЬКИ. Перемолоти 250 г свіжої свинини, печінку з качки, невелику цибулину, додати вимочену в молоці і відтиснуту булку, тертого мускатного горіха, посолити і поперчити. Тоді вимішати і цією масою начинити качку, зашити її і спекти у духовці. Приготувати таку підливу: підсмажити на качиному жирі дрібно посічену цибулю з 1 ст. ложкою муки, додати чарку вина, дрібно посічену качину або курячу печінку, проварити, досипати паприку, протерти через сито. Подавати на стіл у соуснику.

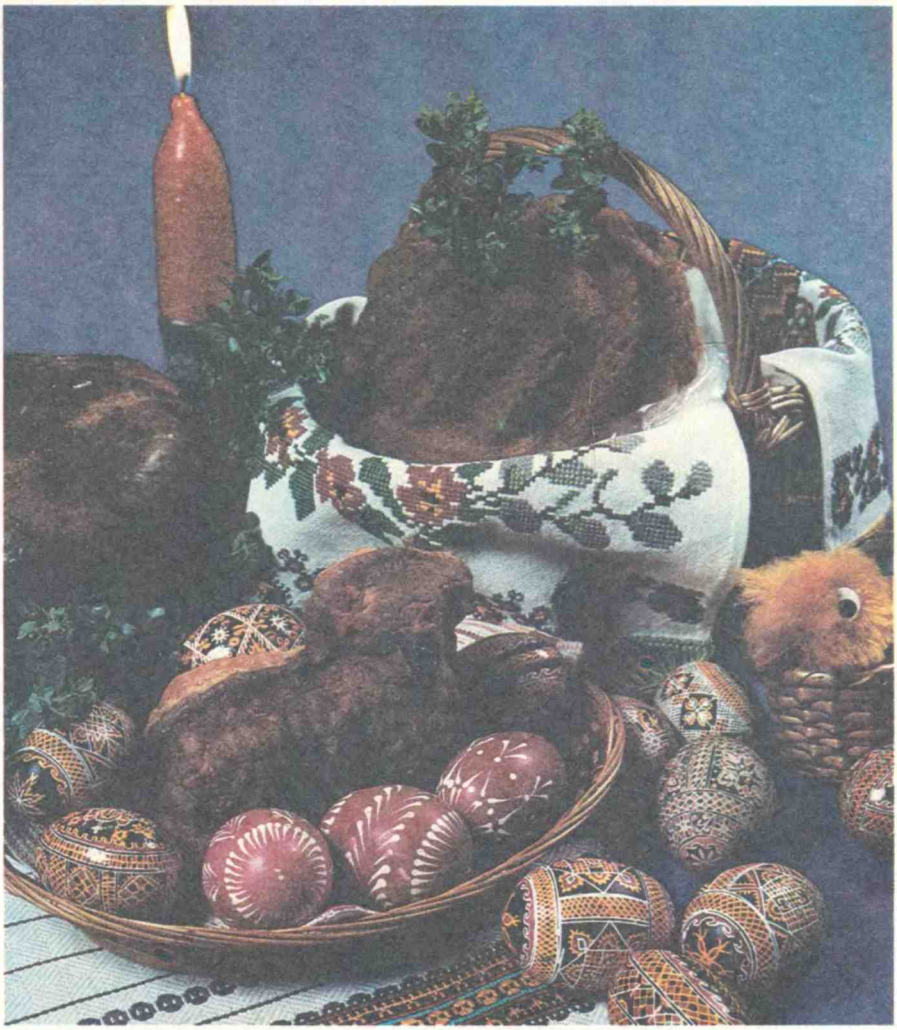
НАДІВАНА КАЧКА З ПІДЛИВОЮ. На тушці качки підрізати на грудях шкіру, посолити і відкласти. Тим часом приготувати таку начинку: посікти 250 г телятини і качину печінку, підсмажити на маслі 2—3 посічені печериці, додати трохи тертого мускатного горіха, 2 жовтки, посолити і вимішати. Цією масою начинити качку довкола горла через розріз у шкірі. Качку зашити, настромити на рожен і запікати на повільному вогні. Можна пекти також у духовці на сковороді, час від часу поливаючи качку соком, що виділяється. Перед подачею на стіл качку порізати і подати з підливою.

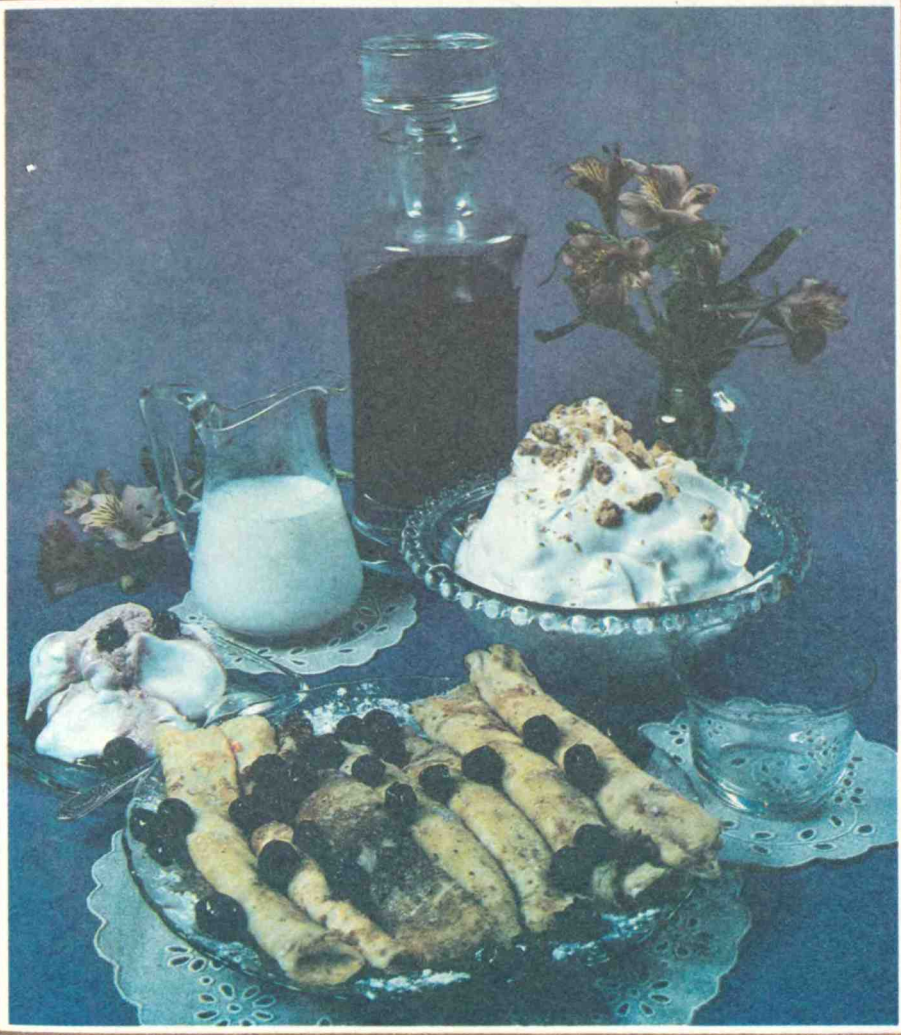
КАЧКА З ГРИБНОЮ ПІДЛИВОЮ. Качку спекти і порізати на шматки. На качиному смальці приготувати запражку, розвести її грибним відваром

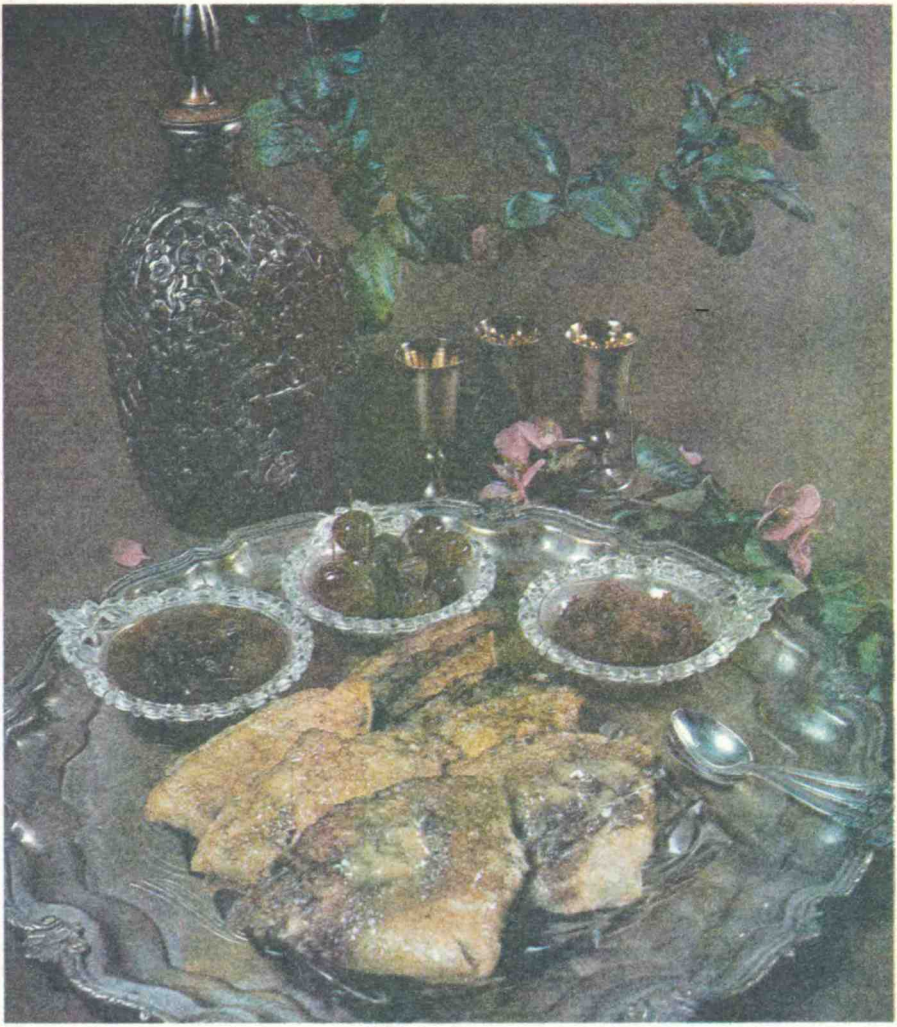












і додати декілька підсмажених посічених грибів. У цю підливу покласти качку і все разом протушкувати. Подавати на стіл з бурячками, макаронами або капустою.

КАЧКА НА ДИКО. Спекти качку на рожні або в духовці і порізати на шматки. До жиру, у якому пеклася качка, додати 1 ст. ложку муки і приготувати запражку, долити в неї бульйону, викласти шматки качки, додати 2—3 ст. ложки сметани, кілька зерен пахучого перцю, посолити і протушкувати. Під кінець додати 1 ст. ложку оцту. Подавати на стіл з бурячками, макаронами або червоною капустою.

ПЕЧЕНІ ГОЛУБИ. Голубів почистити, помити, посолити і залишити на півгодини. Тоді приготувати таку начинку: розтерти на піну 1 ст. ложку масла, додати 3 жовтки, вимочену в молоці і відтиснуту булку без шкірки, дрібно посічену зелень петрушки, піну з білків, посолити і вимішувати до утворення однорідної маси. Відтак начинити голубів, зашити і смажити близько 1/2 год, час від часу змащуючи маслом.

ГОЛУБИ З ЯЛІВЦЕМ. Голубів почистити, помити, відрізати голови, ноги і крила. Посипати зверху і всередині посіченими зернами ялівцю. Залишити їх на 2—3 дні в холодному місці. Тоді відкинути ялівець, тушки витерти шматиною, посолити, обкласти солониною і пекти в духовці на повільному вогні, час від часу змащуючи маслом.

КРІЛИК НА ДИКО. М'ясо крілика очистити від жил, посолити, нашпигувати солониною і покласти в посудину, скропити гарячим оцтом, додати 1 ст. ложку смальцю, морквину, цибулину, петрушку і смажити у духовці протягом 1—1$^1/_2$ год. Коли м'ясо підрум'яниться, додати 2 ст. ложки сметани і води. Під кінець долити ще сметани, розведеної з 1 ст. ложкою муки, і прокип'ятити. Подавати на стіл з бурячками.

КРІЛИК З КАПУСТОЮ. Крілика спекти, порізати на шматки. Посудину змастити маслом, посипати тертою булкою, покласти варену капусту, полити зверху топленою солониною і пекти у духовці протягом 30—45 хв. До підливи, де смажився крілик, додати запражку, чарку вина, розмішати і подавати у соуснику.

ПАПРИКАЖ З КРІЛИКА. Шматки крілика посолити, поперчити, скропити гарячим оцтом, нашпигувати солониною, покласти у ринку

ку разом з 1 ст. ложкою масла і дрібно посіченою цибулею. Все це тушкувати до готовності, час від часу струшуючи ринкою і доливаючи по 1 ст. ложці холодної води. Під кінець додати 1 ст. ложку сметани, розведеної з 1 ст. ложкою муки, заварити, досипати паприки. Подавати на стіл з булкою або галушками.

КРОЛЯЧІ БИТКИ. Вирізати м'ясо з похребтини двох кріликів, порізати на шматки, злегка відбити, нашпигувати солониною, посолити, поперчити. Тоді кілька хвилин підсмажити на маслі у духовці і досмажити на плиті. Подавати на стіл з підливою.

НАДІВАНИЙ КРІЛИК. Крілика помити і наповнити такою начинкою: легені і печінку посікти, вимішати з вимоченою в молоці і відтиснутою булкою, 2—3 жовтками, піною з білків, січеною зеленню петрушки, кропом, зрізанцем, пахучим перцем, посолити. Все це перемішати, начинити крілика, нашпигувати його солониною і зверху посолити. Пекти у духовці, поливаючи маслом. Подавати на стіл з яриною, помідорами, макаронами або галушками.

ЗАЄЦЬ ЗІ СМЕТАНОЮ. М'ясо зайця очистити від жил і залити таким маринадом: до оцту навпіл з водою додати 2—3 лаврові листки, пахучий перець, порізану на кружальця цибулину, морквину, петрушку, селеру, закип'ятити і охолодити. Зайця тримати в маринаді 3—4 дні, кожен день обертаючи. Відтак посолити, нашпигувати солониною і запікати в духовці на повільному вогні протягом 1 год. Розвести 1/2 л сметани з 1 ст. ложкою муки, заварити, протерти і полити зайця. Подавати на стіл з макаронами і паштетиками з мозком. Окремо подавати бурячки.

РИБА

РІЧКОВА РИБА

ЩУПАК З ЯРИНОЮ. Щупака почистити, помити і посолити. Посудину змастити шаром масла, на дно покласти дрібно порізану морквину, петрушку, селеру, 5—6 цибулин. Зверху викласти щупака так, щоб зуби тримали хвіст, посипати порізаною яриною, товченим перцем, додати 2 ст. ложки масла і тушкувати під кришкою на повільному вогні протягом 1/2 год. В кінці посипати тертою булкою і ще протушкувати. Готового щупака обережно викласти на полумисок, прикрасити яриною і зеленою петрушкою, полити відваром з ярини.

НАДІВАНИЙ ЩУПАК. Рибину почистити і промити у холодній воді. Підрізати шкіру біля голови і обережно зняти її, при потребі підрізати ножем, хвіст залишити. М'ясо відділити від костей, перемолоти, додати вимочену у воді і відтиснуту булку, 1 жовток (на 1 кг риби), протерту на тертці велику цибулину, 1 ст. ложку масла, кілька сардин, посолити і поперчити. Тоді вимішати і перемолоти на м'ясорубці. Цією масою начинити шкіру риби (не надто тісно), зашити і викласти в посудину. Сюди ж покласти голову, кістки, хвіст, ярину, посічену цибулю, посолити, поперчити і залити холодною водою. Спочатку варити на великому вогні, а доварювати на малому. Готову рибу залишити під кришкою, рідину, що утворилася при тушкуванні риби, злити, з'єднати з запражкою, додати 1 ч. ложку гірчиці, скропити оцтом або лимоном і прокип'ятити, тоді додати 2 ст. ложки сметани і розмішати. Викласти щупака на полумисок і залити цією підливою.

СІКАНЦІ З ЩУПАКА. Сіканці можна робити майже з кожної риби: з щупака, судака, сома, навіть з вимоченого у воді оселедця. З риби вийняти кістки, м'ясо перемолоти, додати вимочену в молоці або воді і відтиснуту булку, підсмажену на маслі посічену цибулину, 2 жовтки, посолити і поперчити. Тоді вимішати, перемолоти, виробити круглі сіканці, змастити їх яйцем, обкачати в тертій булці і смажити на маслі. До сіканців подавати гостру підливу з юшки, звареної з голови і костей.

ЩУПАК З ХРОНОМ. Почищеного щупака порізати на шматки і посолити. Потертий хрін ошпарити кип'ятком. Покласти щупака у змащену маслом посудину, зверху посипати тертим хроном, влити 1 склянку сметани і тушкувати на повільному вогні.

ПЕЧЕНИЙ ЩУПАК. Щупака почистити, помити, зняти шкіру, посолити і викласти в посудину. В окремий посуд влити 1 склянку білого вина, 1 склянку сметани, сік з 1 лимона, 1 ст. ложку масла. Все підігріти, залити рибу і протушкувати. Коли риба звариться, вийняти її, підливу заправити запражкою і полити рибу.

ЩУПАК АБО СУДАК З ПЕЧЕРИЦЯМИ. Покласти в каструлю ярину, перець, лавровий лист, порізану картоплю, цибулю, залити водою і зварити юшку. Тоді викласти у ринку рибу, залити її холодною проціженою юшкою і зварити. Приготувати таку підливу: розтерти 1 ст. ложку масла з 1 ст. ложкою муки і 1/2 ч. ложки цукру, долити 1 склянку юшки, в якій варилася риба, і розмішати. Вийняти з ринки рибу і залити цією підливою. Одразу подавати на стіл. На гарнір подавати варені печериці, скроплені лимоном.

ЩУПАК АБО СУДАК З СЕЛЕРОЮ. 1 кг риби порізати на шматки, помити, посолити, покласти у ринку, пересипати порізаною селерою. Налити 1/2 склянки олії, стільки ж білого вина, оцту і зварити.

ЩУПАК ПО-ЄВРЕЙСЬКИ. І варіант. Щупака почистити, помити, зробити надріз, вийняти спершу жовч з печінкою, потім нутрощі. Біля голови і хвоста надрізати хребтову кістку і обережно зняти шкіру. Тоді шкіру посолити і наповнити такою начинкою: відділити м'ясо від кісток, двічі перемолоти його разом з 5 цибулинами, додати тертої булки, 1 ложку масла, 2 яйця, посолити, поперчити і вимішати. Начинивши шкіру, проколоти її в кількох місцях голкою, щоб вийшло повітря. Окремо з костей зварити юшку. Начиненого щупака покласти у ринку хребтом вверх, залити холодною юшкою, додати 2—3 посічені цибулини, 2 ч. ложки цукру і варити протягом 1 год спочатку на великому вогні, не накриваючи, тоді — під кришкою на малому вогні. Коли звариться, обережно викласти на полумисок, а в юшку додати 20 г желатину і прокип'ятити. Відтак юшку процідити, облити нею щупака і поставити в холодне місце для застигання. Полумисок прибрати червоним леденцем.

II варіант. Щупака почистити, помити, посолити, порізати на шматки, покласти у ринку, пересипати скибками 3—4 цибулин і залишити на 2—3 год. Відтак додати в ринку 1 ст. ложку масла, порізану петрушку, моркву, селеру, 2 лаврові листки, долити 2 склянки холодної води, поперчити і, накривши, тушкувати 1 год. Тоді рибу викласти на полумисок, ярину протерти через сито, додати 1 ч. ложку цукру і залити рибу. Подавати на стіл як у гарячому, так і в холодному вигляді.

СТУДЕНЕЦЬ З ЩУПАКА, КОРОПА АБО СУДАКА. Почищену рибу порізати, додати ярину і коріння, залити водою і зварити. Рибу вийняти, а юшку продовжувати варити, поки не виварiться до половини. Відтак охолодити, влити 2 білки, закип'ятити і процідити через марлю. На дно форми покласти кружальцями 1 лимон, мариновані гриби, зварені на круто 2 яйця, залити невеликою кількістю юшки і охолодити. Коли застигне, викласти шматки риби, залити рештою юшки і застудити.

КОРОП З МЕДОМ. Почищеного коропа порізати на шматки, залити холодною юшкою з ярини і зварити. Рибу вийняти, а юшку продовжувати варити, поки не виварiться на дві третини. Відтак охолодити, влити 2 білки, прокип'ятити і процідити через марлю. Окремо розігріти мед, розвести його юшкою, додати лимонного соку або оцту (до смаку), мигдалю, ізюму і заварити. Рибу викласти на полумисок, обкласти кружальцями лимона, залити підливою і застудити.

ГЕТЬМАНСЬКИЙ КОРОП. Великого коропа почистити, помити і посолити. Приготувати таку начинку: посікти 3—5 сардин, вимішати їх з 1 ст. ложкою масла, додати посічене молочко з коропа, вимочену у воді і відтиснуту булку, порізані печериці, пахучого перцю, січену зелень петрушки, 2 яйця, посолити і добре вимішати. Цією масою начинити коропа, зашити його і покласти у ринку хребтом вверх. Налити води і червоного вина стільки, щоб рідина покривала половину рибини. Посолити, додати ярини, коріння, посіченої цибулі, зверху накрити папером, змащеним маслом, і тушкувати протягом 1—1$^1/_2$ год. За 5 хв до готовності папір зняти, а коропа полити рідиною, в якій він варився. Викласти коропа на видовженої форми полумисок, прибрати печерицями і оливками. Подавати з підливою: відвар процідити, долити до нього 1 чарку червоного вина, додати 1 ст. ложку муки і 1 ст. ложку сардинового масла. Тоді все це розмішати, заварити, частиною підливи скропити коропа, а решту подавати окремо у соуснику.

МАРИНОВАНИЙ КОРОП. Рибу почистити, промити, посолити, розрізати впоперек і спекти в духовці на сковороді з маслом, охолодити. Окремо заварити оцет навпіл з водою, додати пахучого перцю, лаврового листя, цибулі і чабру. Коропа покласти в посудину і залити гарячим маринадом. Маринований короп може зберігатися кілька місяців.

НАДІВАНИЙ КОРОП. Коропа почистити, помити, посолити і обережно, щоб не пошкодити шкіру, зняти м'ясо з одного боку поміж головою і хвостом. Тоді м'ясо без кісток перемолоти, додати 2 ст. ложки сметани, 4 ст. ложки тертої булки, 1 ст. ложку масла, 2 яйця, 2 терті булки, посолити і вимішати (коли начинка надто рідка, досипати ще тертої булки). Цією начинкою наповнити коропа, зашити, покласти на не дуже розігріту сковороду з маслом, начинкою вверх, полити маслом, посипати тертою булкою і підсмажити, щоб зарум'янився. Викласти на полумисок видовженої форми, посипати зеленню петрушки і обкласти вареною картоплею. Окремо подати підливу.

СМАЖЕНИЙ КОРОП. Коропа почистити, помити, порізати на чвертки, посолити. Через 1 год посипати мукою і, вмочуючи в розведене з водою яйце, обсипати тертою булкою. Смажити на маслі на повільному вогні. Підсмажені шматки скласти у полумисок, посередині викласти цвітну капусту, навколо обсипати тертим хроном і прикрасити гілочками зелені петрушки.

КОРОП У СМЕТАНІ. Короп почистити, помити, відділити від кісток, посолити і залишити на 1 год. Відтак посипати мукою і смажити на маслі. Викласти на полумисок, залити сметаною і посипати швейцарським сиром.

В'ЯЛЕНИЙ СУДАК. Малосоленого (сушеного) судака помити і вимочити у воді протягом 12 год. Тоді порізати на шматки і підсмажити на олії. З голови і хвоста зварити юшку з яриною. Шматки риби покласти у ринку, залити юшкою, додавши відвару з сушених грибів, порізану картоплю, ярину. Варити до готовності. Під кінець додати сметану і заправити запражкою.

СУДАК У СМЕТАНІ. Судака почистити, помити і порізати на шматки. Покласти у ринку 50 г масла, викласти шарами шматки судака і сирої картоплі, посолити, залити сметаною і тушкувати під кришкою.

СУДАК З ЯЙЦЯМИ. Судака почистити, помити і зварити у невеликій кількості води разом з яриною, корінням, посолити і поперчити. Окремо дрібно посікти 2—3 зварених на круто яйця і підсмажити їх на гарячому маслі. Охолоджену рибу викласти на полумисок і облити маслом з яйцями. До судака подати тертий хрін з оцтом.

ПЕЧЕНИЙ СУДАК. З невеличких судаків зняти кістки, м'ясо порізати на подовгасті шматки, посолити, перед смаженням витерти. Тоді вмочати шматки риби в яйця, розведені водою, густо обсипати їх тертою булкою і смажити на маслі, щоб зарум'янились. Подавати на стіл з підсмаженою зеленню петрушки.

СУДАК З ПІДЛИВОЮ. Судака почистити, помити, розрізати, відділити від кісток, відрізати голову, посолити і підсмажити на маслі. Окремо засмажити 1 ст. ложку масла з 1 ст. ложкою муки, долити 1 склянку сметани і варити, помішуючи, поки не загусне. Масу охолодити, вимішати, додати 2 розтерті жовтки, 30 г сиру і ще вимішати. Холодну підсмажену рибу порізати на шматки, викласти на змащений маслом металевий полумисок, полити підливою, посипати 50 г тертого сиру і підсмаженою на маслі тертою булкою і випікати в духовці. Коли верх зарум'яниться, подати рибу на стіл у полумиску, прикрасивши його підсмаженими печерицями.

СУДАК З ПЕЧЕРИЦЯМИ. Судака почистити, помити, відділити від хребтової кістки і посолити. Металевий полумисок грубо змастити маслом, посипати тертою булкою, на неї покласти шар підсмажених підсолених печериць, а тоді судака. Зверху прикрити шаром печериць, посипати тертою булкою і покласти шматочки масла. Все це полити 1 склянкою відвару з ярини і пекти в духовці протягом 1 год. Подавати на стіл з кружальцями лимона і зеленню петрушки.

ПІДБИВКА З ЯРИНИ. Покласти в посудину 1 ст. ложку масла і пошатковану ярину: 2 петрушки, 1 селеру, 2 морквини, 1 печену цибулину. Викласти шматки посоленої і поперченої риби, тоді порізану картоплю з яриною. Додати ще 1 ст. ложку масла і знову викласти шар ярини, риби і картоплі. Зверху покласти шматок масла і тушкувати під кришкою на повільному вогні до готовності.

ПАРЕНЬ З РИБИ. Розтерти в макітрі 100 г шпику, додати 120 г масла, 1 кг перемеленої риби (без кісток), смаженої цибулі, 1 вимочену в молоці

і відтиснуту булку, посолити і поперчити. Тоді вбити по одному 8 яєць і добре вимішати. Масу викласти у форму і варити на парі. Окремо з кісток і голови зварити юшку, додавши багато цибулі, ярини, перцю. Юшку відцідити, а ярину протерти через сито і полити нею парень, викладений на полумисок.

ПУЛЬПЕТИ З РИБИ. 1 кг будь-якої риби очистити від шкіри і костей, перемолоти, додати 1 ст. ложку масла, посіченої зелені цибулі, 1 вимочену в молоці і відтиснуту булку, 2 жовтки. Все це вимішати на дошці, посипати мукою, виробити подовгасті валики і зварити у підсоленій воді.

СТУДЕНЕЦЬ З ЩУПАКА, КАРАСЯ, СУДАКА АБО ЛЯЩА. Рибину почистити, помити, посолити і залишити на 2 год. Тоді промити, витерти, порізати на шматки і, заливши холодною юшкою з ярини і коріння, зварити. Зварену рибу вийняти, юшку очистити білками і процідити через марлю. На дно форми покласти порізані на кружальця яйця, мариновані гриби, залити юшкою і поставити в холодне місце. Коли застигне, викласти рибу, залити рештою юшки і знову застудити. Перед подачею на стіл викласти студенець з форми на полумисок вверх дном.

НАДІВАНА ПЕЧЕНА РИБА. Щупака або ляща почистити, помити, вийняти великі кістки і посолити. Приготувати таку начинку: покласти у макітру 2 намочені у молоці і відтиснуті булки (без шкірки), додати 4 ст. ложки топленого масла, дрібно посічену зелень петрушки, мускатний горіх, посолити і поперчити. Все це розтерти макогоном, додати 1 яйце, 10 посічених і підсмажених на маслі печериць і 1 посічену цибулину. Цю масу вимішати, начинити нею рибину і обв'язати ниткою. Викласти на вогнетривкий полумисок, змащений маслом, долити 1 склянку вина, зверху покласти кілька шматків масла. Пекти у гарячій духовці протягом 1/2 год, час від часу поливаючи соком, що виділяється. Подавати на стіл з картопляними крокетами.

КОТЛЕТИ З СОМА. 1 кг м'яса сома без кісток посолити, перемолоти, додати 2 дрібно посічені цибулини, холодну запражку, 1 вимочену в молоці і відтиснуту булку, перцю, 1 ст. ложку масла і 3 жовтки. Тоді вимішати, виробити котлети, змастити їх яйцем, обкачати в тертій булці. Смажити на сковороді у гарячому маслі. Такі ж котлети можна робити і з вимоченого в молоці оселедця.

ЛЯЩ З КАШЕЮ. Зварити гречану кашу на грибному відварі, вимішати з маслом і 50 г дрібно посічених грибів. Цією кашею начинити ляща і підсмажити на маслі або олії.

МАРИНОВАНА ОСЕТРИНА АБО КОРОП. Рибу почистити, помити і зварити, давши до води перець, лавровий лист, ярину. Юшку відцідити, додати кілька протертих через сито варених червоних помідорів, різану морквину, селеру, цибулину, 2—3 зубці часнику, долити 2 ст. ложки перевареного оцту і 1 ч. ложку цукру. Варити до готовності.
Зварену рибу вийняти, посипати мукою, підсмажити на олії, тоді скласти в банку і залити маринадом. Таку рибу можна зберігати в холодному місці протягом місяця.

ОСЕТРИНА АБО КОРОП З ВІНЕГРЕТОМ. Рибу почистити, помити холодною водою, посолити і залишити на 1 год. Відтак залити відваром з ярини і варити. Під кінець додати 1/2 склянки білого вина або оцту. Стежити, щоб риба не переварилася, бо тоді вона не смачна, а недоварена шкідлива. Приготувати вінегрет: порізати на шматочки печений буряк, варену картоплю, квашені огірки, додати квасолі, заправити оцтом, гірчицею, олією, посолити і посипати цукром. Усе це перемішати, викласти на подовгастий полумисок, зверху покласти шматочки риби і полити підливою.

ПЕЧЕНИЙ ОСЕТР. Осетра почистити, помити, ошпарити кип'ятком, зняти шкіру, посолити і залишити на 2—3 год. Поставити його в духовку і запікати на маслі до напівготовності, тоді долити 1/2 л бульйону, додати ярини і пекти, поливаючи соком, що виділяється. Спеченого осетра порізати на шматочки і полити на полумиску проціженою підливою. Окремо подати лимонну підливу. Холодного осетра добре подавати також з гірчичною підливою.

ОСЕТР З ПІДЛИВОЮ. Осетра почистити, помити, ошпарити кип'ятком, зняти шкіру, посолити, натерти посіченим кропом і залишити на 1 год. Тоді запекти на маслі у духовці. Окремо підсмажити порізані печериці, скропити лимоном, додати запражку, 1/4 л сметани, заварити і полити осетра.

ВУДЖЕНА (КОПЧЕНА) РИБА. Рибини середньої величини почистити, посолити і покласти на 12 год у холодне місце. Тоді настромити на пру-

тик з голови до хвоста. Розтопити піч сирими дровами і корою так, щоб пішов великий дим. На печі покласти дві цеглини, оперти на них кінчики прутиків з рибою і вудити на помірному вогні протягом 2—3 год. час від часу обертаючи рибу. Готову рибу змастити олією. В такий спосіб можна вудити і вимочені оселедці.

МНЮХИ. Рибу почистити, помити, відрізати і відкинути голову. Тоді разом з печінкою посолити, залити водою, додати перцю, лавровий лист і при бажанні ярину. Варити до готовності, зварену печінку порізати на смужки, як гриби. Юшку заправити запражкою.

СМАЖЕНІ МНЮХИ. Шматки риби вмочати в яйце, обсипати тертою булкою, підсмажити на маслі. Печінку смажити окремо.

ПІДЛИВА З ПЕЧІНКИ МНЮХА. Долити до печінки 1/2 склянки води, чарку вина і зварити. Посолити, заправити запражкою, додати кружальця лимона або мариновані гриби.

МАРИНОВАНІ МНЮХИ. Мнюхи посипати мукою і підсмажити на олії. З печінки приготувати підливу. Переварити оцет з корінням, перцем, лавровим листом і полити ним охолоджену рибу.

СМАЖЕНІ ОКУНІ. Окунів почистити, помити, посолити і залишити на 1 год. Відтак витерти, вмочати в яйце, посипати тертою булкою і смажити в гарячому маслі (окунів смажити цілими). Окремо зварити квасолю, горох, порізану на кубики моркву, капусту, селеру, картоплю і, охолодивши, змішати з 1 склянкою майонезу. Викласти у салатницю. Смажені окуні розкласти на полумиску, прибрати салатом і зеленню петрушки.

КАРАСІ ЗІ СМЕТАНОЮ. Почищених і підсолених карасів залити на 1 год холодним відваром з ярини і коріння, відтак варити на великому вогні протягом 1/2 год. Окремо розтерти 1 ст. ложку масла з 1 ст. ложкою муки, долити 1 склянку сметани, додати 1/2 лимона, 1/2 ч. ложки цукру, 1 ч. ложку січеного кропу. Все це влити до юшки і прокип'ятити разом з рибою. Тоді рибу викласти на полумисок і залити цією підливою. Подавати на стіл з галушками і вареною картоплею.

СМАЖЕНІ КАРАСІ. Карасі почистити, помити, посолити і залишити на 1 год. Тоді витерти, вмочати у розбите з водою яйце, посипати тертою

булкою і смажити на гарячому маслі з обох боків, долити сметани і в ній досмажувати. Подавати на стіл з грінками, підсмаженими на маслі.

СТУДЕНЕЦЬ З ЛИНА. Ошпарити лина окропом, почистити, порізати на чвертки, посолити і залишити на кілька годин. Окремо зварити петрушку, морквину, цибулину, вкинути голову лина і продовжувати варити. Коли голова вивариться, додати порізану рибу, посолити, поперчити і варити ще 1/2 год. Тоді рибу вийняти, юшку очистити 2—3 білками, процідити через марлю і залити нею дно форми (при потребі до юшки додати желатину). Коли юшка застигне, покласти на неї порізану ярину і шматки риби без кісток, залити рештою юшки і застудити.

СМАЖЕНИЙ ЛИН. Почищеного і помитого лина порізати, посолити, поперчити і залишити на 2—3 год. Покласти на дно ринки 1 ст. ложку масла, скибки ошпареної кип'ятком цибулі і зверху шматки риби. Все це тушкувати на великому вогні протягом 30 хв, час від часу струшуючи ринку, щоб риба не пригоріла. Подавати на стіл з підливою.

МАРИНОВАНИЙ ЛИН. Почищеного і помитого лина розрізати повздовж, вийняти всі кістки, порізати на шматки і посолити. Окремо підсмажити на маслі цибулю, тоді злегка підсмажити рибу. Ринку змастити маслом і щільно наповнити рибою. Переварити оцет з пахучим перцем, лавровим листом і влити його до масла, у якому смажилася риба. Цим маринадом залити рибу, посудину щільно закриґи і притиснути тягарем. Маринований лин може зберігатися кілька тижнів. Подавати на стіл з оцтом і олією.

ФОРЕЛЬ. Почищену і помиту форель викласти на сковороду і залити кип'ятком з оцтом і сіллю (на 2—3 л води 1/2 л оцту) так, щоб рідина повністю вкрила рибу. Зверху накрити папером, притиснути ложкою і варити на повільному вогні, не доводячи до кипіння протягом 45 хв. Готову форель викласти на полумисок, прибрати зеленою петрушкою і подати на стіл.

СМАЖЕНИЙ ВУГОР. Вугра чистити так: перетяти біля голови хребтову кістку, підвісити його за голову, обережно надрізати шкіру навколо голови і стягнути її до хвоста. Вугра помити, посолити, порізати і зварити до напівготовності. Охолоджені шматки вугра вмочати в розведене з водою яйце, обкачати в тертій булці і смажити на гарячому маслі.

МАРИНОВАНИЙ ВУГОР. Зварити у невеликій кількості води ярину, кілька цибулин і коріння. Відвар процідити, охолодити, покласти в нього шматки вугра, долити 1 склянку білого вина, 1 чарку горілки і кілька разів кип'ятити, щоб вугор зм'як. Тоді його викласти в окрему посудину. До відвару долити 1/2 склянки оцту, ще кілька хвилин проварити, відтак охолодити і залити ним шматки вугра. Зверху полити олією.

ПЕЧЕНИЙ ВУГОР. З вугра зняти шкіру (щоб шкіра легше знімалась, потрібно вугра потримати над розжареним вугіллям). Голову відрізати, вугра звинути у кільце, викласти на сковороду, полити розтопленим маслом і поставити у піч або в духовку. Час від часу поливати вугра маслом, під кінець посипати тертою булкою, щоб підрум'янився. Подавати на стіл з підливою з хрону.

РІЧКОВІ РАКИ. Раки найкращі в травні, червні і в липні, хоч можна роздобути їх від ранньої весни до пізньої осені. Найсмачніші раки темні, майже чорні. Перед варінням раки помити щіткою у кількох водах і кинути на 15—20 хв у підсолений кип'яток. Для запаху додати кропу або зелені петрушки. Неживих раків найкраще не варити. Подавати гарячими.

МОРСЬКА РИБА

Морська риба не така смачна, як річкова, але, відповідно її приготувавши, можна позбутися неприємного морського присмаку. Морську рибу не треба вимочувати у воді, а тільки зняти з неї шкіру і промити у кількох водах. Тоді покласти її до теплого відвару з ярини, цибулі, коріння, довести до кипіння і продовжувати варити на дуже повільному вогні. Морська риба стає смачнішою, коли її скропити лимонним соком і залишити на 1—2 год.

РИБА З ПІДЛИВОЮ. Почищену, ошпарену кип'ятком і скроплену лимонним соком рибу смажити на маслі у духовці. Коли риба починає підрум'янюватись, обсипати її тертою булкою і полити олією. Окремо посікти кілька невеличких цибулин, корнішонів, посолити, поперчити і влити 1 склянку бульйону. Тоді проварити, заправити запражкою і подавати у соуснику.

РИБА З СИРОМ. Велику рибину зварити до напівготовності, викласти на сковороду, обкласти картоплею або макаронами, додати 1/4 л сметани,

розмішаної з мукою і 2—3 ч. ложками тертого гострого сиру, зверху посипати підсмаженою тертою булкою і поставити в духовку випікатися.

КОТЛЕТИ З ОСЕЛЕДЦІВ. Кілька великих оселедців вимочити протягом 1—2 днів, міняючи 3—4 рази воду, відтак витерти їх, шкірку не знімати, вийняти молочко і посікти з цибулею, додати 1/2 склянки тертої булки, 1 ст. ложку масла, перцю, 1 яйце. Все це розтерти, оселедці порізати на подовгасті шматки, начинити приготовленою масою, змастити яйцем, розведеним з водою, посипати тертою булкою і смажити на маслі. Викладати на теплу сковороду. Подавати зі смаженою картоплею.

ОСЕЛЕДЦІ З ЯЙЦЯМИ. Вимочені оселедці старанно почистити, помити і витерти. Вийняти хребтову кістку, але шкірку не знімати. Оселедці вмочати у яйце, розведене водою, посипати мукою і смажити з обох боків на гарячому маслі. Викласти на полумисок. Тоді підсмажити на маслі яйця (по одному на порцію) і, коли білок скипиться, викласти їх на оселедці. Подавати на стіл з картопляним салатом.

ОСЕЛЕДЕЦЬ В ОЦТІ. Кілька великих оселедців вимочити у молоці протягом доби. Тоді їх помити, почистити, зняти шкірку і розрізати повздовж. Кожну половину змастити столовою гірчицею, згорнути у звиток і настромити на сірник. Викласти в банку шарами оселедці, мариновані корнішони з грибами, цибулею і пахучим перцем. Окремо розтерти молочко з 1/2 склянки оцту, посипати цукром, додати 1 склянку сметани, вимішати і цією заправкою полити оселедці, зверху можна полити олією. Банку накрити папером, змащеним маслом, зав'язати і поставити в холодне місце. Через 2 дні оселедці готові до споживання.

ОСЕЛЕДЦІ З ВІНЕГРЕТОМ. Оселедці вимочити у воді протягом 6—8 год, відтак почистити, зняти шкірку, відрізати голови і хвости, вийняти кістки. М'ясо оселедців порізати на шматки і викласти на полумисок. Окремо порізати на кубики варену моркву, картоплю, буряки, 2—3 зварені на круто яйця, додати посічений зелений салат, вимішати з гірчичною підливою і викласти на оселедці. Зверху полити майонезом і прикрасити салатом.

ОСЕЛЕДЦІ З САЛАТОМ. Оселедці вимочити у воді протягом доби, зняти шкірку, вийняти хребтові кістки, порізати на шматки, викласти на полумисок. Окремо порізати на тонкі скибки варену картоплю і розкласти поміж

шматками оселедців. Зверху полити олією, посипати посіченими зрізанцем і подати на стіл з оцтом.

ОСЕЛЕДЦІ ПІД МАЙОНЕЗОМ. Оселедці вимочити у воді протягом доби, відтак зняти шкірку, вийняти хребтові кістки, порізати на шматки. Тоді приготувати майонез: розтерти 4 сирі жовтки з 8 ст. ложками олії, 1 ст. ложкою столової гірчиці, посипати цукром, посолити, скропити лимонним соком і продовжувати розтирати, поки маса не загусне і не побіліє. На невеличкому полумиску розкласти кружком шматки оселедця, на них покласти шар порізаної картоплі, на картоплю знову шар оселедців і т. д., поки утвориться копичка. Полити її майонезом, прикрасити корнішонами, грибами і порізаними буряками.

ОЦТОВАНІ ОСЕЛЕДЦІ. Кілька великих оселедців помити і вимочити у воді протягом доби. Відтак відцідити, почистити, покласти у банку і перекласти скибками цибулі і лимона. Окремо переварити оцет з цибулею і олією і, коли охолоне, залити оселедці. Банку накрити і поставити в холодне місце. Через 2—3 дні оселедці готові до споживання. Перед подачею на стіл порізати їх на шматки, викласти на полумисок, молочко посікти з цибулею і розмішати з олією. Зверху прикрасити маринованими грибами і різною яриною.

ЯРИНА

Щоб ярина швидше розварилася, слід додати трохи соди. Солити треба під кінець варіння.

ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК. Проварити горошок у підсоленій воді, тоді воду злити і залити свіжою. Розтопити 1 ст. ложку масла, 1 ст. ложку муки, додати приварений горошок, кріп, посолити, посипати цукром, долити бульйону і тушкувати до готовності. Сушений горох за 1 год до варення намочити у воді.

ГОРОШОК ПО-ФРАНЦУЗЬКИ. Перемішати 4 склянки зеленого горошку з 1 ст. ложкою масла, порізаною зеленню петрушки і невеличкою головкою салату. Тушкувати на повільному вогні до готовності, при потребі підлити 2—3 ст. ложки бульйону. Перед подачею на стіл заправити маслом і підігріти.

ГОРОШОК ПО-АНГЛІЙСЬКИ. Зелений горошок зварити у підсоленій воді, додавши 1/2 ч. ложки цукру. Відтак відцідити, обсушити на тарелі і полити розтопленим маслом.

ГОРОШОК З РИСОМ. Підсмажити дрібно посічену солонину з цибулею і зеленню петрушки, додати 1 кг горошку і тушкувати до готовності. Відтак змішати з 300 г запареного рису, долити бульйону і варити ще протягом 15 хв.

КОНСЕРВОВАНИЙ ГОРОШОК. З консервованого горошку відлити воду, а горошок пересипати у риночку, додати 2—3 ст. ложки бульйону, 1 ст. ложку масла, солі і цукру до смаку, посипати мукою і тушкувати близько 10 хв.

СУШЕНИЙ ГОРОШОК Горошок замочити на ніч у теплій воді або краще в молоці (120 г на 4 порції). Відтак промити, посолити і зварити. Тоді додати 1 ст. ложку масла і цукру до смаку, посипати мукою і підсмажити. Подавати як гарнір до м'яса або з грінками.

ГОРОШОК З ЖОВТКАМИ. 1 кг зеленого горошку підсмажити на маслі, додавши 2 ст. ложки бульйону, солі і цукру до смаку. Перед подачею на стіл

вимішати з 2—3 жовтками, розведеними з 1/2 склянки вершків. Все це підігріти, пильнуючи, щоб жовтки не зварилися.

ПЮРЕ З ГОРОШКУ. 1 кг горошку зварити в підсоленій воді, відцідити, посипати цукром, додати 1 ст. ложку масла і тушкувати ще протягом 15 хв. Відтак протерти через сито, розвести кількома ложками вершків. Подавати як гарнір до м'яса.

СОЧЕВИЦЯ. Сочевицю замочити на ніч, на другий день воду злити і залити свіжою. Варити до готовності, посолити, заправити запражкою і скропити лимонним соком.
З сочевиці можна приготувати пюре, так, як з гороху.

СОЧЕВИЦЯ З ЦИБУЛЕЮ. Сочевицю старанно промити і зварити (але не переварювати), відтак додати підсмаженої на маслі цибулі і тушкувати ще кілька хвилин. Під кінець скропити оцтом або лимонним соком. Подавати як гарнір до підсмажених курчат.

СОЧЕВИЦЯ ЗІ СМЕТАНОЮ. 1/4 кг сочевиці промити у холодній воді, заварити, воду відлити і залити свіжим кип'ятком. Варити до готовності. Окремо приготувати запражку з 1 ст. ложки масла і 1 ст. ложки муки, додати бульйону, 1 склянку сметани, 1 ч. ложку лимонного квасу, 1 ч. ложку паленого цукру. Все це заварити, вимішати з сочевицею і заварити ще раз. Подавати як гарнір до ковбасок або свинини.

ЗЕЛЕНІ БОБИ. Зелені зерна бобу зварити у підсоленій воді. Подавати на стіл з присмаженою на маслі булкою.

СУХІ БОБИ. Боби замочити у воді на 12 год. Відтак зварити у підсоленій воді, відцідити і подавати.

ЗЕЛЕНІ БОБИ У СТРУЧКАХ. Кінчики бобових стручків відрізати, зняти волокна. Стручки порізати навскіс, запарити і воду злити. У гарячу риночку покласти 40 г масла, влити 1/2 л сметани, додати боби, посолити і тушкувати до готовності. Відтак охолодити, вбити 2—3 жовтки і вимішати на повільному вогні. Викласти на полумисок, посипати тертою булкою, підсмаженою на маслі, обкласти битками з баранини.

ЗЕЛЕНА КВАСОЛЯ ЗІ СМЕТАНОЮ. Молоду зелену квасолю очистити від волокон, зварити у підсоленій воді, відцідити, заправити запражкою, посолити, додати сметани і цукру до смаку і заварити ще раз.

ШПАРАГОВА КВАСОЛЯ. Стручки очистити від волокон, зварити у підсоленій воді, відцідити і заправити маслом з підсмаженою тертою булкою.

ШПАРАГИ. Шпараги обшкребти, помити у холодній воді, вкинути в кип'яток, воду відлити і залити свіжим кип'ятком. На 12 шт. шпарагів додати до води 1 ст. ложку оцту і 1 ст. ложку солі. Варити протягом 30 хв. Зварені шпараги викласти на сито, відтак на тарелі головками досередини і полити маслом з присмаженою булкою. Подавати з будь-якою підливою.

ШПАРАГІВКА ЗІ СМЕТАНОЮ. Із стручків або зеленої шпарагової квасолі обрізати кінчики і зняти бічні волокна. Стручки порізати навскіс, запарити кип'ятком, посолити і зварити в бульйоні. Під кінець додати 1 ст. ложку масла, 1 склянку сметани, розмішаної з 1 ст. ложкою муки, скропити лимонним соком або оцтом. Подавати на стіл до будь-якого м'яса. Так само можна приготувати зелені боби у стручках.

СУХА КВАСОЛЯ. Велику квасолю (так звані «івасики») замочити у воді на 12 год, відтак зварити, посолити, воду відцідити, а квасолю полити маслом з тертою булкою.

ГУЩА З КВАСОЛІ. Зварену квасолю протерти через друшляк або сито. Підсмажити на смальці запарену і протерту на тертці цибулю, з'єднати її з квасолею, долити 2 ст. ложки бульйону. Подавати як гарнір до м'яса або вудженини.

СІКАНЦІ З КВАСОЛІ. Приготувати квасолеве пюре (бульйоном не розбавляти), охолодити, вбити 2 яйця, додати 2—3 ст. ложки тертої булки, поперчити і вимішати. Виробити подовгасті сіканці, обкачати їх у тертій булці, смажити на маслі. Подавати на стіл з підливою з помідорів або з корнішонів.
Безм'ясна поживна страва.

КОНСЕРВОВАНА ЗЕЛЕНА КВАСОЛЯ. Дуже молоду шпарагову квасолю очистити від волокон, вкинути у підсолений кип'яток і варити до напів-

1

2

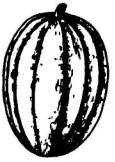
3

4

5

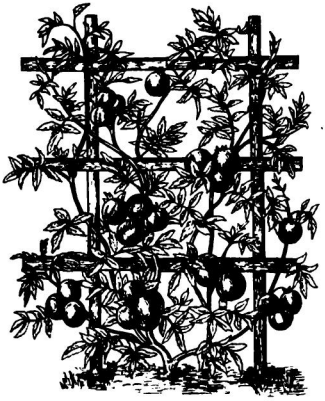
6

7


8

9

10


11

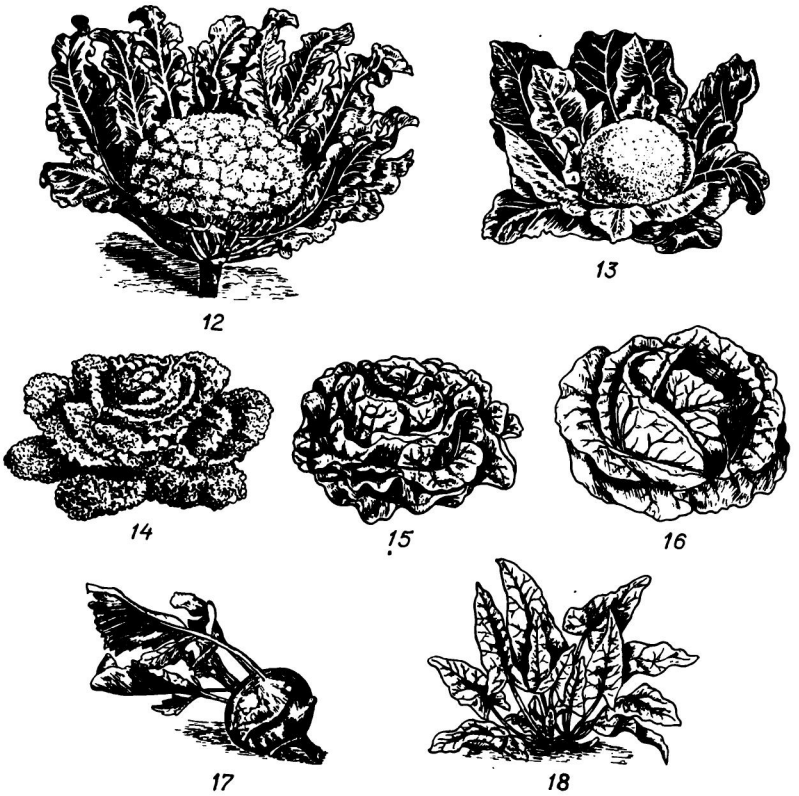


Рис. 5. Ярина:
1 — морква; *2* — редиска; *3* — ріпа; *4* — селера; *5* — огірок; *6* — цибуля; *7* — гарбуз; *8* — диня; *9* — помідори; *10* — кавун; *11* — штамбові помідори; *12* — брокколі; *13* — цвітна капуста; *14* — савойська капуста; *15* — салат; *16* — білокачанна капуста; *17* — кольрабі; *18* — шпинат.

готовності. Тоді воду злити, а квасолю залити на 2 доби слабким розчином оцту. Відтак оцет злити, а квасолю залити міцнішим розчином оцту з цукром (на 4 кг квасолі взяти 1 л оцту, 1 кг цукру, 10 г кориці, 10 гвоздик). Квасолю розкласти у банки, залити розчином і закрити. Зберігати у холодному місці. Можна вживати протягом року.

СУШЕНА ЗЕЛЕНА КВАСОЛЯ. Стручки квасолі вкинути у підсолений кип'яток, одразу ж вийняти і покласти в холодну воду. Коли охолонуть, обсушити і нарізати навскіс. Сушити на сонці або на горищі. Зберігати у коробках. Перед вживанням запарити квасолю кип'ятком, тоді воду відлити, налити свіжої і варити квасолю до готовності. Подавати на стіл з тертою булкою, підсмаженою на маслі.

ТУШКОВАНА КАПУСТА. Головку свіжої капусти пошаткувати і на 10 хв запарити кип'ятком. Відтак капусту відтиснути, викласти у ринку, долити 1/2 склянки бульйону, 1 ст. ложку оцту, додати 120 г смальцю або масла, 1 печену цибулю, посолити, поперчити. Тушкувати протягом 2 год. Під кінець додати 1 ч. ложку цукру і заправити запражкою.

КАПУСТА З КВАСНИМИ ЯБЛУКАМИ. Головку свіжої капусти запарити і проварити у воді протягом 10 хв. Відтак воду відцідити, до капусти додати шаткованих квасних яблук, масла, цукру, солі до смаку і тушкувати до готовності.

КАПУСТА З ГРИБАМИ. Квашену капусту відтиснути, долити грибного відвару, додати посічених грибів і тушкувати у духовці. Відтак додати підсмаженої на олії цибулі, посолити, поперчити і тушкувати до готовності. Таку капусту можна використовувати як начинку для пиріжків.

СИНЯ КАПУСТА З КАШТАНАМИ. Головку синьої капусти двічі запарити, зварити, відцідити, посікти, заправити запражкою і потушкувати. Тоді додати 200 г міцного бульйону, 1 ч. ложку цукру і тушкувати ще 1/2 год. Окремо спекти каштани (по 5—6 шт. на порцію), очистити їх, настромити на палички, вмочати у розтоплений палений цукор. Коли вистигнуть, викласти капусту на полумисок і прибрати каштанами і ковбасками.

КАПУСТА З ПОМІДОРАМИ. Головку свіжої капусти посікти, посолити і тушкувати на маслі. Окремо заварити 5—6 помідорів з петрушкою і ци-

булею, протерти через сито, додати до капусти, посипати мукою, перемішати і протушкувати ще 15 хв. Під кінець долити сметани. Подавати як гарнір до свинини.

ЗАПЕЧЕНА КАПУСТА. Тверду головку капусти зварити у підсоленій воді, відцідити, охолодити і розрізати на чвертки. Тоді вмочати у яйце, обсипати тертою булкою навпіл з мукою і смажити на маслі або смальці. Підсмажену капусту покласти в ринку з маслом, полити сметаною і запекти в духовці. Подавати на стіл з мозком або печенею.

НАДІВАНА КАПУСТА. Невелику головку капусти зварити у підсоленій воді і викласти на сито. Приготувати таку начинку: посікти 200 г телячої печені, підсмажену гусячу печінку, додати вимочену в молоці і відтиснуту булку, посічену зелень петрушки, 1 цибулину, 1/4 звареної окремо головки капусти, посолити, поперчити, долити бульйону і тушкувати. Відтак домішати 2 яйця і тушкувати до готовності, тоді туго накласти поміж листків, капустину перев'язати ниткою і тушкувати в підливі. Перед подачею на стіл капустину розрізати на половину, полити підливою і подати з підсмаженим телячим мозком.

ГОЛУБЦІ. Заварити у підсоленій воді головку капусти, розділити на листки і вирізати з них ребра. Тоді приготувати таку начинку: посікти або перемолоти 1/2 кг свинини і 100 г сала, додати 1/2 склянки промитого рису, 2 яйця, посолити, поперчити і вимішати. Цією масою начинити капустяні листки, міцно звинути і щільно уложити їх у посудину. Голубці залити бульйоном або водою, варити на повільному вогні кілька годин, під кінець додати запражку. Перед подачею на стіл долити сметани. Подавати гарячими.

ГОЛУБЦІ З ПІДЛИВОЮ. Заварити головку капусти у підсоленій воді, розділити на листки, вирізати з них ребра. Тоді приготувати таку начинку: посікти 300 г телячої печені, 1/2 підсмаженої на маслі з тертою булкою гусячої печінки, додати посіченої зелені петрушки, 1/2 цибулини, 1/2 намоченої в молоці і відтиснутої булки, 2—3 ст. ложки сметани, 3—4 жовтки, посолити, поперчити і вимішати. Цією масою начинити капустяні листки, міцно звинути, щільно уложити їх у посудину і випікати у духовці. Подавати на стіл з такою підливою: 1 ст. ложку розтопленого масла підсмажити з 1 ст. ложкою муки, додати 200 г бульйону, 3—4 зернини перцю, трохи мускату, заварити і протерти через сито.

БРЮССЕЛЬСЬКА КАПУСТА. 2—3 головки брюссельської капусти запарити кип'ятком, відтак залити теплим молоком, посолити і зварити. Молоко відцідити, а капусту полити маслом з тертою булкою.

ШВИДКОКВАШЕНА КАПУСТА. 1—2 головки капусти пошаткувати, скласти у керамічну посудину, залити теплою підсоленою водою, відцідженою з вареної картоплі. Залишити на 3—4 дні в теплому місці. Тоді капусту проварити у власному соку, коли зм'якне, додати порізану солонину, запражку з цибулею, 1/4 л сметани і тушкувати ще 15 хв. Подавати як гарнір до печені.

КВАШЕНА КАПУСТА З ОГІРКАМИ. 1/2 кг квашеної капусти і 3—4 почищені і порізані кружальцями квашені огірки залити бульйоном і тушкувати на повільному вогні, додавши масла або солонини, посіченої цибулі, солі і перцю. Коли капуста зм'якне, додати 2—3 ст. ложки сметани, розмішаної з 1 ст. ложкою муки і 1 ч. ложкою цукру.

КАПУСТА РАННЯ. Пошаткувати листя ранньої білоголової капусти, цвітної капусти або кольрабі, запарити на 20 хв кип'ятком і відцідити. Тоді залити ще раз гарячою водою і варити до готовності. Відтак додати запражку, 1/4 л сметани, посіченої зелені кропу і петрушки, 1 ст. ложку цукру, ще трохи потушкувати і скропити лимонним соком. Подавати як гарнір до м'яса.

КВАШЕНІ ОГІРКИ. Для квашення вибирати нестарі і непересохлі на сонці огірки. Дно бочки викласти дубовим і вишневим листям, на яке покласти помиті огірки, пересипуючи їх кропом, стручками паприки, зубчиками часнику. Бочку закрити кружком і через отвір у ньому залити огірки соленим кип'ятком, на другий день ще долити перевареної води. Бочку поставити у підвал. На 10 л води взяти 1/2 кг солі і 10 г селітри. Заливати огірки поволі, щоб виходило повітря. Отвір у кружку повинен бути таким, щоб через нього можна було виймати огірки.

ШВИДКОКВАШЕНІ ОГІРКИ. Огірки помити, обрізати кінчики, покласти у керамічний глечик, пересипати сіллю, кропом і залити теплою водою з 1/4 житнього квасу або зі шматком житнього хліба. Глечик тримати в теплому місці. Через добу огірки можна їсти, але попередньо їх треба охолодити.

ОГІРКИ НА ЗИМОВИЙ ЗЕЛЕНЕЦЬ. В кінці липня або на початку серпня вибрати дозрілі, але ще зелені огірки. Почистити їх, але залишити хвостики, добре посолити, покласти у посудину, зверху насипати шар солі, закрити і зберігати у підвалі. Перед вживанням огірки вимочити протягом 12 год, кілька разів міняючи воду. Відтак пошаткувати, додати оцту, олії, перцю. Подавати як гарнір до м'яса.

НАДІВАНІ ОГІРКИ. Невеликі огірки почистити, обрізати кінці і вийняти середину. Тоді приготувати таку начинку: підсмажити на маслі шматок телятини і свинини, двічі перемолоти на м'ясорубці, посолити, поперчити, додати 1/4 склянку товченого рису, 1 посічену цибулину. Все це підсмажити на маслі або смальці, посипати січеною зеленню петрушки і вимішати з 2—3 яйцями. Цією масою начинити огірки, залити білою підливою і тушкувати до готовності. Подавати з підливою або як гарнір до м'яса.

СМАЖЕНІ ОГІРКИ. Середньої величини огірки почистити, розрізати повздовж, вибрати середину і запарити підсоленим кип'ятком. Тоді воду відцідити і наповнити огірки такою начинкою: перемолоти шматок телятини, додати намочену в молоці і відтиснуту булку, 1 яйце, 1/2 перемеленої цибулини, посолити, поперчити і вимішати. Надівані огірки вмочати у яйце, обсипати тертою булкою і смажити на маслі.

ВАРЕНА КАРТОПЛЯ. Почищену картоплю помити у кількох водах, залити холодною водою, щоб не чорніла, посолити. За 1/2 год перед подачею на стіл поставити на великий вогонь. Зварену картоплю відцідити і залишити на кілька хвилин у накритій посудині, щоб дійшла (стала розсипчастою). Під час варіння до води можна додати кропу або зелені петрушки. Весною стару почищену картоплю потрібно запарити кип'ятком, тоді воду відлити і залити свіжою. Почищену стару картоплю можна також намочити на ніч.

ПАЛЯНИЧКИ З КАРТОПЛІ. 1 кг почищеної картоплі протерти на тертці, відтиснути воду, додати 2 ст. ложки муки, 1 ч. ложку масла, посолити. Тоді замісити тісто і виробити тоненькі палянички, підсмажити їх на маслі.

КАРТОПЛЯ ПО-ІТАЛІЙСЬКИ. Почищену картоплю порізати кубиками, сполоснути і просушити на ситі. У риночці розігріти олію і підсмажити на ній картоплю. Окремо підсмажити на олії посічену цибулю, додати до неї

зелень петрушки, масло, підлити бульйону, посолити, поперчити, вимішати з картоплею.

КАРТОПЛЯ З ПАПРИКОЮ. Почищену картоплю порізати на чвертки, запарити кип'ятком і просушити на ситі. Окремо підсмажити на маслі багато пошаткованої цибулі, додати до неї паприки, з'єднати з картоплею і тушкувати під кришкою, час від часу струшуючи посудиною, щоб картопля рівномірно зарум'янилася. Під кінець залити сметаною і тушкувати до готовності.

КАРТОПЛЯ, НАДІВАНА БРИНЗОЮ. Великі подовгасті картоплини почистити, помити, зрізати вершки і вийняти серединки. Тоді приготувати таку начинку: зварити серединки з картоплі і змішати їх з бринзою, додати 2 ст. ложки сметани, 2 жовтки, 1 ст. ложку масла, посолити, поперчити і вимішати. Цією масою начинити картоплю і запекти її у духовці.

КАРТОПЛЯ, НАДІВАНА М'ЯСОМ. Великі подовгасті картоплини почистити, помити, зрізати вершки і вийняти серединки. Тоді приготувати таку начинку: перемелене м'ясо з'єднати з посіченим звареним на круто яйцем, додати 2 ст. ложки сметани. Цією масою начинити картоплю, посолити, накрити зрізаними вершками, викласти у риночку і випікати у духовці, час від часу поливаючи маслом. Подавати на стіл з грибною, помідоровою або іншою підливою.

КАРТОПЛЯ, НАДІВАНА ГРИБАМИ. Великі подовгасті картоплини почистити, помити, зрізати вершки і вийняти серединки. Тоді приготувати таку начинку: зварити серединки з картоплі, потовкти їх, додати 2 ст. ложки дрібно посічених грибів, підсмажену на маслі цибулину, посіченої зелені петрушки, кропу, 2 яйця, 2 ст. ложки відвару з грибів, посолити, поперчити і вимішати. Цією масою начинити картоплю, накрити її зрізаними вершками, посолити і запекти у духовці. Надівану картоплю викласти на полумисок, полити грибною підливою або сметаною, розведеною з 1 ст. ложкою муки, посипати тертим сиром і тертою булкою, підсмаженою на маслі.

КАРТОПЛЯНЕ ТРИКОЛІРНЕ ПЮРЕ. Картопляне пюре поділити на три частини. Одну частину зафарбувати шпинатом, другу томатною пастою, а третю залишити білою. Таким триколірним пюре прикрасити м'ясо.

ПЮРЕ ДАНУСІ. Варену картоплю потовкти, вбити до неї 5—6 жовтків, додати 2—3 ст. ложки тертого гострого сиру. Замісити тісто і розкачати як на ліниві пиріжки, порізати на скісні квадратики. Обкачати в муці, смажити на воловому жирі або на смальці. Подавати на стіл з м'ясом. Замість сиру можна додати трохи мускатного горіха, виробити кульки і смажити їх на жирі.

ПЮРЕ З ВЕРШКАМИ І ХРОНОМ. 15—20 варених картоплин протерти через сито, додати 1 ст. ложку розтопленого масла, 1 ст. ложку тертого хрону, 1/2 склянки вершків. Усе це посолити, вимішати і негайно подавати на стіл.

КОРОЧКИ З КАРТОПЛІ. Варену картоплю потовкти, додати 1/2 склянки вершків і 2—3 сирих жовтків, вимішати і поробити вальці (корочки). Тоді вмочати їх у яйце, обсипати тертою булкою і смажити на маслі або смальці. До картоплі можна додати протертої вареної моркви.

ПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ. Картоплю почистити, обсипати мукою, посолити і покласти на годину в теплу духовку. Можна картоплю не чистити, але тоді старанно її вимити. Подавати з маслом до борщу або юшки.

МОЛОДА КАРТОПЛЯ. Молоду картоплю почистити, залити холодною водою і варити на повільному вогні до готовності. Під час варіння вкинути до води в'язку зелені петрушки. Тоді воду злити, картоплю посолити, додати свіжого масла, посіченого кропу або зрізанця цибулі і одразу подавати на стіл. До картоплі можна подати підливу, приготовлену з бульйону, масла, сметани, муки і зелені петрушки.

СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ. Почищену картоплю порізати, посолити і смажити на маслі, смальці або воловому жирі. Подавати до печені, біфштекса.

КАРТОПЛЯ ЗІ СМЕТАНОЮ. Картоплю зварити до напівготовності, порізати на кружальця, покласти у риночку на розтоплене масло, посолити, додати сметани, посіченого кропу і тушкувати під кришкою протягом 15 хв.

КАРТОПЛЯНІ КОТЛЕТИ. Картоплю зварити, протерти через сито, додати 1 яйце, посолити, виробити котлети, обсипати їх мукою. Смажити на маслі навпіл зі смальцем. Подавати з грибною, хроновою або кроповою підливою.

БАБКА З КАРТОПЛІ. Варену картоплю протерти через сито, вбити до неї 2—3 яйця, посолити, додати розтопленого масла, і все це вимішати. Тоді викласти в ринку, змащену маслом, додавши посічені гриби і підсмажену на маслі з цибулею і перцем терту булку. Пюре можна перекласти вареними картоплинами або воловим м'ясом. Бабку випікати у духовці, подавати на стіл з грибною підливою.

КАРТОПЛЯ ПО-ЛІОНСЬКИ. Зварити 10 картоплин і з ще гарячих зняти лушпиння, порізати на тонкі кружальця, викласти на змащений маслом бляшаний лист, посолити і поперчити. Окремо присмажити до золотистого кольору кружальця цибулі, висипати їх на картоплю, зверху притрусити посіченою зеленню петрушки. Полити маслом і поставити на 10 хв у духовку. Подавати як гарнір до телятини.

ПИРІЖКИ З КАРТОПЛІ. Зварену картоплю протерти через сито, вимішати з яйцями, посолити і виробити плоскі пиріжки з грибною або м'ясною начинкою. Смажити їх на маслі або смальці.

КАРТОПЛЯ З МАЙОРАНОМ. Почистити великі картоплини, порізати їх на кубики, зварити у підсоленій воді, заправити легкопідсмаженою запражкою, додати майорану, перцю і варити ще протягом 1/2 год. Перед подачею на стіл додати 2—3 ст. ложки сметани.

МОРКВА З ГОРОШКОМ. Порізану моркву варити з маслом до напівготовності. Окремо у підсоленій воді зварити горошок, воду відлити, горошок змішати з морквою, додати до смаку масла, муки, кропу, цукру і підсмажити.

МОРКВА В ТІСТІ. Молоді великі морквини порізати повздовж на тонкі скибки, запарити кип'ятком, зварити у підсоленій воді й підсушити на ситі. Відтак вмочати в густе, як на налисники, тісто і смажити на маслі. Подавати як гарнір до м'яса, зеленого горошку.

ПЮРЕ З МОРКВИ. 10 морквин почистити, порізати, залити невеликою кількістю води, посолити і зварити. Відтак протерти через сито і підсмажити, додавши 1 ст. ложку масла, 2—3 ч. ложки вершків і 1/2 ч. ложки цукру. Подавати як гарнір до м'яса або з грінками.

МОРКВА З КОЛЬРАБІ. Моркву і кольрабі порізати на тонкі кружальця, покласти в ринку, змащену маслом, додати дрібно посіченої зелені петрушки і тушкувати. Відтак додати 1 ст. ложку муки, під кінець долити бульйону, всипати 1 ч. ложку цукру і заварити. Подавати з котлетами з мозку.

ПІДСМАЖЕНА КОЛЬРАБІ. Кольрабі почистити, порізати на кубики, залити водою, посолити, додати 1 ч. ложку цукру, 1 ст. ложку масла і тушкувати. Під кінець додати 1 ст. ложку муки, розведену водою, і заварити.

НАДІВАНА КОЛЬРАБІ. Невеличкі головки кольрабі почистити, зрізати вершки, вийняти серединки і наповнити такою начинкою: перемолоти 500 г будь-якого м'яса, додати 1/2 вимоченої в молоці і відтиснутої булки, посічену і підсмажену цибулю, 1 яйце, посолити, поперчити і вимішати. Начинити головки кольрабі, накрити зрізаними вершками, викласти у ринку, залити водою, посолити і варити під кришкою. Коли трохи зм'якнуть, посипати цукром і варити до готовності. Під кінець додати кропу, запражку, 1 склянку сметани. Подавати на стіл у полумиску, зверху полити підливою.

БРУКВА. Почищену брукву порізати на смужки, залити холодною водою, посолити, довести до кипіння і воду відлити. Тоді ще раз залити водою або бульйоном і варити на повільному вогні. Під кінець додати 1 ст. ложку масла або дрібно посіченої солонини, 1 ст. ложку муки, солі і цукру до смаку.

ТУШКОВАНА СЕЛЕРА. Селеру почистити, зварити в підсоленій воді, порізати на скибки, залити бульйоном, скропити лимонним соком і тушкувати під кришкою. Під кінець заправити запражкою. Подавати з грінками.

СЕЛЕРА В ТІСТІ. Селеру почистити, зварити в підсоленій воді, підсушити, порізати на скибки, вмочати в рідке тісто і смажити на смальці або воловому жирі. Прикрасити гілочками смаженої зелені петрушки. Подавати з підливою.

НАДІВАНА ПАПРИКА. Взяти 8 стручків паприки, зрізати з них вершки, вийняти зернята, запарити солоним кип'ятком. Відтак відцідити, замочити на 1/2 год у холодній воді, вийняти і наповнити такою начинкою: перемолоти 250 г свинини, посолити, вимішати з 3 ст. ложками розсипчастого вареного рису, посіченою і підсмаженою цибулею, яйцем. Начинену паприку викласти у ринку, залити бульйоном, додати 1 ст. ложку масла, томатної

пасти і тушкувати під кришкою протягом 1 год. Під кінець додати запражку, 1 склянку сметани, 2 ч. ложки цукру.

ПОМІДОРОВА ПАСТА. Помідори помити, відрізати вершки, залити водою і розварити. Тоді протерти через сито, злити у сухі пляшки, щільно закоркувати і пастеризувати у киплячій воді протягом 1/2 год. Зберігати в холодному місці. Вживати до юшки, борщу, підливи.

ПОМІДОРИ З М'ЯСНОЮ НАЧИНКОЮ. Помідори помити, зрізати вершки і вийняти серединки. Тоді приготувати таку начинку: перемолоти шматок вареного або підсмаженого м'яса, додати до смаку масла, солі, перцю і вимішати з напівзвареним рисом. Цією масою начинити помідори і підсмажити на маслі. Серединки помідорів проварити, протерти, підсмажити з запражкою, додати сметани, посолити, посипати цукром, поставити на кілька хвилин у духовку і залити помідори.

НАДІВАНІ ПОМІДОРИ. 5—6 червоних помідорів запарити кип'ятком, відтак зрізати вершки і вийняти серединки. Приготувати таку начинку: 8—10 печериць або білих грибів посікти, підсмажити на маслі з 1 ст. ложкою муки, підливши трохи води. Коли підсмажаться до напівготовності, порізати ще кілька грибів і з'єднати їх з попередніми, додати 1 ч. ложку дрібно посіченої зелені петрушки, посолити, поперчити і підсмажити. Цією начинкою наповнити помідори і підсмажити їх на олії, посипавши зверху тертою булкою. Серединки помідорів проварити, протерти, додати запражки, олії, посолити і посипати цукром. Підливою залити помідори.

СУШЕНІ ПОМІДОРИ. Невеличкі бурі помідори порізати на чвертки і висушити на сонці або в теплій духовці. Взимку висушені помідори намочити у воді, зварити в бульйоні і протерти. За смаком вони дорівнюють свіжим.

ЗАПРАВА З ПОМІДОРІВ. 2 кг дозрілих помідорів і 1/2 кг цибулі порізаної кружальцями, спекти у духовці, протерти і варити протягом 1 год (стежити, щоб не пригоріли). Відтак додати 15 г солі, 5 г гвоздики, 5 г чорного і 5 г пахучого перцю, мускатного горіха, 100 г цукру, 1/2 л оцту, 3 зубчики протертого часнику, 3 лаврові листки. Все це вимішати з помідорами і тушкувати протягом 3 год на повільному вогні. Готову заправу розлити в банки, коли охолоне, залити олією, а банки закрити. Додавати до м'яса, підлив і підбивок.

ЦВІТНА КАПУСТА. Цвітну капусту почистити і помити у воді з домішкою оцту, тоді запарити кип'ятком і варити протягом 1/2 год у підсоленій воді, додавши 2—3 ч. ложки цукру. Перед подачею на стіл полити маслом з присмаженою тертою булкою.

ЦВІТНА КАПУСТА ЛЕСІ. Зварену цвітну капусту відцідити і викласти на сито. Коли охолоне, порізати на чвертки, вмочати у підливу зі сметаною, обсипати тертою булкою, змастити яйцем і ще раз обкачати в тертій булці. Смажити на дуже гарячому маслі, подавати з гілочками підсмаженої зелені петрушки або з салатом.

ГАРБУЗ ТУШКОВАНИЙ. Гарбуз очистити від шкіри і зернят, порізати на шматки, запарити кип'ятком, тоді воду відлити, додати 1 ст. ложку масла, 1/2 ч. ложки цукру, солі до смаку, кропу, 1 ч. ложку посіченої зелені петрушки, зрізанця, притрусити мукою і тушкувати. Подавати на стіл з грінками.

ГАРБУЗ СМАЖЕНИЙ. Шматки очищеного гарбуза посипати мукою, підсмажити на маслі, посолити, поперчити і подавати на стіл.

ГАРБУЗ ЗІ СМЕТАНОЮ. Почищений гарбуз пошаткувати і зварити в підсоленій воді. Тоді відцідити на сито, додати білу запражку, розведену з 1/4 л огіркового або житнього квасу, 1 склянку сметани, посолити, вимішати і підсмажити.

ВАРЕНІ КАБАЧКИ. Кабачки почистити, порізати повздовж і зварити до напівготовності, воду злити і знову залити кабачки кип'ятком, посипати цукром, посолити і зварити. Подавати з підсмаженою на маслі тертою булкою.

НАДІВАНІ КАБАЧКИ. Кабачки очистити від шкіри, розрізати повздовж, вийняти середину і зварити в підсоленій воді з 1 ст. ложкою цукру. Тоді наповнити такою начинкою: перемолоти шматок вареного м'яса, додати 1 ст. ложку масла, тертої булки, кропу, сирий жовток, зварений на грибовому відварі рис, посолити і вимішати.
Можна приготувати й іншу начинку: варений кабачок протерти через сито, додати пшоняної каші, звареної на молоці з цукром. Кабачки наповнити начинкою, підсмажити на маслі і залити підливою (до запражки додати відвару з кабачків, сметани і заварити).

Можна зробити начинку з дрібно нарізаної шинки, 2 ст. ложок запареного рису, підсмаженої цибулі, 1 жовтка, усе це вимішати, посолити, поперчити і начинити кабачки. Тоді зварити їх у ринці, додавши запражку зі сметани.

ЩАВЕЛЬ НА ЗИМУ. Свіжі листки щавлю (не мити) дрібно посікти, посолити, вимішати, наповнити чисті банки і закрити. Зберігати в холодному сухому місці. Перед вживанням промити, підсушити, підсмажити на маслі, протерти з бульйоном і додати сметани.

МОЛОДА КУКУРУДЗА. Качани молодої кукурудзи очистити від листя і волокон, залити підсоленим кип'ятком, додати 1/2 ч. ложки цукру і варити до готовності. Подавати на стіл з сіллю і маслом.

ПАСТЕРНАК. Пастернак почистити, помити, зварити з бараниною або свининою, порізати на кружальця, заправити запражкою і подати з вареним м'ясом.

ШПИНАТ. Листя шпинату промити, вкинути у підсолений кип'яток, заварити, відцідити і посікти. Окремо розтопити 1 ст. ложку масла, додати 1 ст. ложку сметани, долити 1/2 склянки молока або вершків, змішати з посіченим шпинатом і довести до кипіння.

ШПИНАТ З ЯЙЦЯМИ. Листя шпинату промити, вкинути у підсолений кип'яток і варити протягом 5 хв, відтак відцідити, двічі промити холодною водою, посікти, протерти через сито, заправити запражкою, долити 1/2 склянки вершків, додати 1/2 ч. ложки цукру. Все це варити, поки маса не загусне. Подавати на стіл як гарнір до м'яса або з грінками, яйцями, омлетом та ін.

ШПИНАТ З ЧАСНИКОМ. Листя шпинату зварити, протерти через сито і заправити запражкою, додати 1/2 склянки бульйону, півзубчика розтертого часнику, посолити, підсмажити і подати з маслом.

МІШАНА ЯРИНА. Зварити кольрабі, моркву. Окремо у підсоленій воді зварити горошок, стручкову квасолю, а капусту зварити в молоці або у воді. Тоді все змішати, покласти у ринку, змащену маслом, дати 1/2 ч. ложки цукру і підсмажити. Подавати з грінками.

ЗЕЛЕНИНА (САЛАТИ)

САЛАТ З ЖОВТКОМ. 3 головки салату помити і викласти на сито, щоб стекла вода. Зварити на твердо 2—3 яйця, порізати на чвертки, розтерти з цукром 2 жовтки, додати сметану і лимонний сік або оцет. Цією підливою полити салат, посолити, прикрасити яйцями і посіченим білком.

САЛАТ З ОЛІЄЮ. Приготувати салат, як вказано вище, скропити його лимонним соком, олією і прикрасити вареними яйцями.

САЛАТ ПО-ФРАНЦУЗЬКИ. Приготувати салат, як вказано вище. Тоді полити його такою заправою: 1 ч. ложку гірчиці розтерти з оцтом і кількома ложками олії, додати перцю, солі і півзубчика розтертого часнику.

САЛАТ У МАСЛЯНІЙ ПІДЛИВІ. Взяти декілька головок жовтого салату, відкинути зелені листки, кожну головку поділити на 4 частини, старанно промити, заварити у підсоленій воді і викласти на сито, щоб стекла вода. Ринку змастити маслом, налити 4—5 ст. ложок сметани, викласти шар салату, залити сметаною, тоді знову шар салату залити сметаною, додати 50 г масла, зверху посипати тертою булкою, і все це запекти у духовці. Подавати як гарнір до телятини.

ЗЕЛЕНИНА З МАЙОНЕЗОМ. Зварити різну ярину, порізати на кубики разом з 2 винними яблуками, 2 звареними на круто яйцями, кількома корнішонами, маринованими грибами і вареними печерицями. Можна додати також шматочки м'яса. Все це вимішати, полити майонезом і охолодити.

ЗЕЛЕНИНА ПО-РУСЬКИ. Різноманітну ярину зварити у підсоленій воді, порізати її на кубики, додати порізані вимочені сардини, шматочки солонини і вареного м'яса. Все це заправити олією і оцтом, поперчити. Посередині викласти копичку ікри. Окремо у соуснику подати майонез.

ЗЕЛЕНИНА З КВАШЕНИХ РИЖИКІВ. Квашені рижики замочити на 1 год у воді. Відтак дрібно пошаткувати, поперчити, додати кружальця цибулі, полити олією і подавати до столу.

ЗЕЛЕНИНА З ОСЕЛЕДЦЯМИ. Вимочені оселедці почистити, відділити від кісток, м'ясо дрібно порізати, додати кілька порізаних на кубики варених картоплин і 2 яблука (при бажанні можна додати кілька маринованих грибів або корнішонів), 1/2 посіченої цибулини. Все це вимішати, поперчити, посолити, заправити олією і оцтом, прикрасити салатом і охолодити.

ЗЕЛЕНИНА З КАРТОПЛІ. Зварити кілька картоплин, охолодити, очистити, порізати на тонкі шматки, поперчити, вимішати з цибулею, бурячком, заправити олією і оцтом. Зеленину з картоплі можна залити такою підливою: 2—3 круті жовтки, скропити олією з лимонним соком, додати 1 чарку білого вина, посипати кропом і зеленню петрушки.

ЗЕЛЕНИНА З КАРТОПЛІ І ЯБЛУК. Кілька варених картоплин і 2 почищені яблука порізати на тонкі шматки, полити олією, скропити лимонним соком, поперчити, посолити, додати 1 чарку білого вина.

ЗЕЛЕНИНА З КАРТОПЛІ І ОСЕЛЕДЦЯ. Оселедці або сардини вимочити, почистити, відділити від кісток, посікти, додати 1/4 запареної посіченої цибулини, посипати дрібно порізаним зрізанцем, зеленню петрушки і кропом. Тоді вимішати з шматочками порізаної вареної картоплі, посолити, поперчити, заправити олією і оцтом.

ЗЕЛЕНИНА З ПОМІДОРІВ. Дозрілі червоні помідори порізати кружальцями, вибрати зернята, посолити, поперчити, змішати з посіченою запареною цибулею, кропом або зеленню петрушки. Заправити олією і скропити лимонним соком.

ЗЕЛЕНЕЦЬ (МІЗЕРІЯ). Огірки почистити, порізати кружальцями і посолити. Через 1/2 год витиснути, поперчити, заправити олією і оцтом, вимішати. При бажанні можна додати 1 ч. ложку посіченого кропу і цукру. Можна додати також 1/4 л сметани, розведеної 1 ст. ложкою оцту, і посипати пахучим перцем.

ЗЕЛЕНИНА З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ. Білу квашену капусту посипати цукром, поперчити, заправити олією і вимішати. Якщо капуста не кисла, скропити її лимонним соком. Можна додати також почищене і порізане на шматочки яблуко.

ЗЕЛЕНИНА З ЧЕРВОНОЇ КАПУСТИ. Головку червоної капусти пошаткувати, заварити у підсоленому кип'ятку і відцідити. Тоді скропити капусту лимонним соком, а за 1 год до подачі на стіл поперчити, посипати цукром і заправити олією.

ЗЕЛЕНИНА З ЛИСТЯ СЕЛЕРИ. Листя селери змішати з салатом, посолити, додати гірчиці, заправити олією і лимонним соком.

ЗЕЛЕНИНА З ВАРЕНОЇ СЕЛЕРИ. Кілька почищених селер зварити у підсоленій воді, додавши 2—3 ст. ложки оцту. Охолодити у воді, порізати на тоненькі кружальця, поперчити, вимішати з дрібно посіченою цибулею або кропом, заправити оцтом і олією. До цієї зеленини можна додати кілька порізаних на кружальця варених картоплин.

ЗЕЛЕНИНА З СИРОЇ СЕЛЕРИ. 2—3 молоді корені селери старанно почистити, запарити кип'ятком і пошаткувати. Змішати з 2—3 пошаткованими винними яблуками, поперчити, посолити, заправити оцтом і олією, на 3—4 год поставити у холодне місце. До цієї зеленини можна додати 2 ч. ложки гірчиці і прибрати маринованими грибами.

ІТАЛІЙСЬКА ЗЕЛЕНИНА. Порізати кілька видів ярини, 2—3 варені картоплини, шматок вугра, 1 вимочений оселедець без кісток. Все це добре вимішати і заправити олією. Окремо протерти через сито жовтки 3—4 зварених на круто яєць, а з білків вирізати різні узори. Зеленину прикрасити так: зробити три віночки — один з жовтків, другий з порізаних варених буряків, третій з білків, посередині викласти зеленину з леденцем.

ЗЕЛЕНИНА З ПОМІДОРІВ. Вибрати невеличкі червоні помідори, порізати їх на кружальця, посолити, поперчити і викласти копичкою на тарелі. Полити майонезом, виготовленим з 2 жовтків і олії, скропити оцтом. Зеленину прикрасити яйцями і салатом.

АНГЛІЙСЬКА ЗЕЛЕНИНА. Почистити селеру, порізати її на невеличкі кубики і заварити у підсоленій воді. Тоді воду відцідити, селеру вимішати з майонезом, додати 1/2 ч. ложки оцту, 1 ч. ложку гірчиці, посипати посіченою зеленню петрушки, заправити оцтом з олією, посолити, поперчити і посипати цукром. Прикрасити ікрою, вареними яйцями і листками селери.

ЗЕЛЕНИНА У ЛЕДЕНЦІ. Охолодити круглу форму, дно її залити міцним бульйоном і застудити. Відтак поступово доливати бульйон, щоб він застиг на стінках форми товщиною з палець. Окремо приготувати зеленину: порізати на кубики запарений кип'ятком горошок, варену зелену квасолю, моркву, буряки, селеру. Все це вимішати з кількома ложками бульйону і наповнити форму. Поставити в холодне місце і застудити. Перед подачею на стіл форму на хвилину поставити в теплу воду і перекинути на таріль. Леденець прикрасити вареними яйцями і салатом.

ЗЕЛЕНИНА З КАПУСТИ, ПОМІДОРІВ І ОГІРКІВ. Пошаткувати головку капусти, окремо порізати 6 помідорів, 6 огірків, посолити і залишити на добу. Заварити оцет з корінням, але без лаврового листя, додати 250 г цукру і ще заварити. Ярину відтиснути, викласти у посудину з гарячим смальцем, залити завареним оцтом і варити протягом 5 хв. Коли охолоне (під кришкою), розкласти її у банки і закрити.

ЗЕЛЕНИНА З СИНЬОЇ КАПУСТИ. Синю капусту дрібно порізати, добре посолити і залишити на добу. Заварити оцет з корінням, цибулею і гірчицею, додати 2—3 порізані стручки зеленої паприки, 2—3 ч. ложки цукру. Вкинути туди порізану капусту, заварити ще раз, охолодити, розкласти у банки і закрити.

ПАРЕНІ

ПАРЕНЬ З КАПУСТИ. Зварити 2 головки капусти, відцідити, відтиснути, перемолоти і ще раз відтиснути. Розтерти 4 жовтки з 1 ст. ложкою масла, 1/2 склянки сметани, 2 ст. ложками цукру, тоді додати капусту, 4 ст. ложки тертої булки, посолити і вимішати з піною білків. Окремо запарити великі капустяні листки і розкласти їх на полотні, яке попередньо занурити в кип'яток, потім викрутити і змастити маслом. Вимішану масу розкласти на листки, згорнути, надати їм форми головки і легко зав'язати полотном, бо парень у процесі варіння наростає. Варити протягом 1 год. Перед подачею на стіл полити маслом з підсмаженою тертою булкою.

КАРТОПЛЯНИЙ ПАРЕНЬ З ШИНКОЮ. Потовкти 300 г вареної картоплі. Розтерти до утворення піни 100 г масла, вбити по одному 3 яйця і 3 жовтки, додати 300 г дрібно порізаної шинки. Все це вимішати з картоплею і пекти у духовці протягом 1 год. Викласти на полумисок, посипати тертим сиром і полити маслом.

ПАРЕНЬ З РИСУ. І варіант. Зварити 1/2 кг розсипчастого рису. Окремо розтерти 1 ст. ложку масла і 4 жовтки, додати 2—3 ст. ложки посічених білих грибів або підсмажених з цибулею печериць, 2—3 ст. ложки тертого гострого сиру, 1/4 л сметани. Все це вимішати з рисом і піною білків і зварити на парі. Подавати з грибною підливою.
ІІ варіант. 140 г рису заварити з 2/3 л молока. Коли рис охолоне, домішати до нього 100 г масла, 1 яйце, 5 жовтків, трохи солі, піну з білків. Окремо приготувати 200 г масляної підливи. Порізати шматок телячої печені, 10—20 ракових шийок, кілька підсмажених на маслі печериць, кілька шматочків цвітної капусти, все це вимішати з масляною підливою і заварити. Додати 2 жовтки, розведені 2 ст. ложками бульйону, і ще раз заварити. Форму змастити маслом, дно викласти грибами і шпарагами, на це покласти половину рису, тоді приготовлену мішанину і прикрити другою половиною рису. Варити на парі протягом 3/4 год.

ПАРЕНЬ З БУЛКИ. 1/4 кг тертої булки запарити молоком. Розтерти 1 ст. ложку масла з 5 жовтками, додати 1 ч. ложку кропу, 1 ст. ложку посі-

ченого гіркого мигдалю. Цю масу вимішати з булкою, піною білків і зварити на парі. Подавати з підсмаженим маслом або підливою з хрону.

ПАРЕНЬ З ГОРОХУ. Протерти через сито 1/2 кг вареного сухого гороху і 5 варених картоплин, вимішати з дрібнопосіченою присмаженою цибулею, кропом і петрушкою, 4 жовтками і піною білків. Цю масу викласти в форму, змащену маслом і посипану тертою булкою, і зварити на парі. Подавати на стіл з підсмаженою цибулею.

ПАРЕНЬ З КАРТОПЛІ. 1 кг вареної картоплі протерти через сито, додати дрібно посіченої, підсмаженої на маслі цибулі, зелені петрушки, кропу. Окремо розтерти 4 жовтки з 1 ст. ложкою масла, додати 3 ст. ложки вершків, вимішати з картоплею і піною білків. Цю масу викласти в форму, змащену маслом і посипану тертою булкою, і варити на парі. Подавати з хроновою, грибною або будь-якою іншою підливою.

ПАРЕНЬ З КАРТОПЛІ І ОСЕЛЕДЦЯ. Готувати його так само, як і парень з картоплі, додавши 2—3 вимочені посічені оселедці (без костей), а замість вершків 1/2 склянки сметани. Подавати з підсмаженою тертою булкою.

ПАРЕНЬ З ПОМІДОРІВ. 10 помідорів заварити і протерти через сито. Окремо потовкти 1 кг вареної картоплі з 1 ст. ложкою масла, 3 яйцями, перцем, додати протерті помідори і зварити у формі на парі або запекти у духовці. Тоді викласти на полумисок, посипати тертим гострим сиром і подати на стіл з маслом або з помідоровою підливою.

ПАРЕНЬ З ГАРБУЗА. Чвертку гарбуза середньої величини очистити від шкірки, порізати на шматки, заварити у підсоленій воді і протерти через сито. Окремо розтерти 1 ст. ложку масла з 4 жовтками, додати 3 ст. ложки тертої булки, кілька дрібно посічених зерен мигдалю, 2—3 ч. ложки цукру. Все це вимішати з протертим гарбузом і піною білків, долити чарку рому, викласти у змащену маслом і обсипану тертою булкою форму, зварити на парі. Подати з маслом або ванільним шодо.

ПАРЕНЬ З МОРКВИ. 1/4 кг вареної моркви протерти через сито. Розтерти 1 ст. ложку масла з 4 жовтками, додати 1 вимочену в молоці і відтиснуту булку, 1 ст. ложку цукру, 2 ст. ложки тертого гострого сиру, трохи

мускатного горіха, піну білків, посолити. Цю масу вимішати з протертою морквою і наповнити змащену маслом і посипану тертою булкою форму. Варити на парі протягом 1 год. Тоді викласти на полумисок і полити маслом з присмаженою тертою булкою.

ПАРЕНЬ ЗІ ШПИНАТУ. Шпинат зварити, відтиснути, посікти, додати 1 вимочену в молоці і відтиснуту булку, 4 жовтки, порізані на кубики грінки з булки, піну білків, посолити і поперчити. Все це вимішати і викласти у змащену маслом і посипану тертою булкою форму і заварити на парі. Полити маслом, при бажанні додати часнику.

ПАРЕНЬ З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ. 2—3 головки цвітної капусти розділити на шматочки, зварити в підсоленій воді (стежити, щоб не переварилися). Окремо приготувати запражку, додати до неї 1/2 л сметани і, коли охолоне, вбити по одному 4 жовтки, додати 1 ч. ложку кропу і зелені петрушки. Все це вимішати з цвітною капустою, піною білків і викласти у змащену маслом і посипану тертою булкою форму. Варити протягом 1 год на парі. Подавати з грибною підливою.

ПАРЕНЬ З КАПУСТИ І РИСУ. Зварити велику головку капусти. Приготувати таку начинку: зварити 120 г рису, посікти 4 варених на круто яєць, 40 г грибів, підсмажити на маслі 1 цибулину, посолити, поперчити і вимішати. Цю начинку викласти між листками капусти, головку міцно зв'язати полотном і варити протягом 1 год. Тоді викласти на полумисок і полити перетопленим маслом.

ЯЙЦЯ

ЯЙЦЕ ПО-МАДЯРСЬКИ. Зварити 15 яєць (не на дуже твердо), почистити їх і викласти у воду. Тоді взяти 15 помідорів, вирізати з них серединки, посолити, поперчити і вставити в них яйця. Викласти на змащений маслом бляшаний лист, полити підливою з паприки і запекти у духовці протягом 10 хв. Подавати на стіл гарячими, з підливою.

ЯЙЦЯ ПО-НОРМАНДСЬКИ. Зварити на круто 20 яєць, охолодити їх у воді. Приготувати запражку, додати до неї 1/2 л юшки з риби, 4—5 порізаних печериць, трохи мускатного горіха і варити протягом 1 год. До цієї підливи додати 4 жовтки, розтерті з 1 склянкою вершків, протерти через сито і заварити. Почищені варені яйця витерти, вмочати у підливу, обкачати в тертій булці, тоді вмочати в розбите яйце, обкачати ще раз у булці і випекти у духовці на смальці. Подавати гарячими, посипаними зеленню.

ЯЙЦЯ ПО-ТІРОЛЬСЬКИ. Зварити на круто 6 яєць, почистити, розрізати їх повздовж і вийняти жовтки. Тоді приготувати таку начинку: зварити шматок курятини (зняти шкірку і кості), 300 шинки, ярину, кілька печериць і дрібно посікти. До цієї маси додати розтерті жовтки, посічену зелень петрушки, 1 ст. ложку масла, розтертого з 1 ст. ложкою муки, розвести бульйоном, вимішати і начинити половинки білків. Скласти їх по двоє, викласти в посудину, залити підливою, посипати тертою булкою і запекти у духовці. Подавати гарячими.

НАДІВАНІ ЯЙЦЯ. Зварити на круто 6 яєць, почистити, розрізати повздовж і вийняти жовтки. Тоді приготувати таку начинку: шматок вареної риби, вимоченого філе оселедця і варені жовтки перемолоти на м'ясорубці, посолити, поперчити, додати 2 ст. ложки сметани, 1 ст. ложку гірчиці, 1 ст. ложку тертої булки і добре вимішати. Цією начинкою наповнити половинки білків, викласти їх на полумисок, залити бульйоном з телячих ніжок і застудити. Подавати з гірчичною підливою.

ЯЙЦЯ З ПОМІДОРОВОЮ ПІДЛИВОЮ. Зварити яйця «в мішечку», почистити, покласти у риночку, залити помідоровою підливою і поставити на кілька хвилин у духовку. Подавати на стіл гарячими.

ГРІНКИ З ЯЄЦЬ. Збити на піну 6 яєць, додати муки, зелені петрушки, посолити і вимішати тісто, як на налисники. Тоді обережно перелити його у полотно, зав'язати і зварити в кип'ятку. Відтак охолодити на ситі, розгорнути і порізати на грінки. Вмочати в яйце, обсипати тертою булкою і підсмажити на маслі. Подати на полумиску зі шпинатом, кольрабі або морквою.

ЯЙЦЯ З САРДИНАМИ. Зварити на круто 6 яєць, розрізати їх повздовж. Окремо порізати на смужки 120 г вимочених сардин, покласти їх у ринку, змащену маслом, додати посічену цибулину і половинки яєць, залити 1/4 л сметани, посипати зрізанцем, зеленню петрушки, зверху покласти 2—3 печериці. Все це викласти на полумисок. Перед подачею на стіл прикрасити підсмаженою картоплею.

ЯЙЦЯ В ПІДЛИВІ. Зварити 10 яєць і охолодити їх у воді. Окремо приготувати масляну підливу з 2 ст. ложками гірчиці і 1 ч. ложкою паленого цукру. Яйця почистити, викласти на таріль, полити підливою і підсмажити в гарячій духовці.

ПЕЧЕНІ ЯЙЦЯ. Зварити на круто 6 яєць, охолодити їх у воді, почистити, тоді зверху і знизу відрізати кінчики білка так, щоб яйця могли стояти на полумиску. З одного боку яйця надрізати і вийняти жовтки. Перемолоти 2 вимочені оселедці, розтерти їх з жовтками і 1 ст. ложкою масла, додати 2 ст. ложки тертої булки, перцю, посіченої зелені петрушки, 4 ст. ложки сметани, підсмажену цибулю і посолити. Вимішати і цією начинкою наповнити білки. Розбити 2 сирі яйця, вмочати в них начинені яйця, посипати тертою булкою і покласти у змащену маслом і посипану тертою булкою ринку, підсмажити у духовці. Окремо приготувати запражку, долити сметани, трохи бульйону, додати 2—3 посічені варені гриби, цибулі-зрізанця, скропити лимонним соком, заварити і цією підливою полити викладені на полумиску яйця.

ЯЄШНЯ З ОСЕЛЕДЦЕМ. Збити 4 яйця, вимішати їх з дрібно посіченим філе оселедця, додати зелені петрушки, кропу, 1 ч. ложку тертого гострого сиру. Вилити на сковорідку з розтопленим маслом і підсмажити з обох боків. Звинути і поставити на 2—3 хв у духовку. Подавати на стіл з кропивною підливою.

ЯЙЦЯ З ХРОНОМ. Яйця підсмажити на сковороді, тоді перекласти на полумисок. Окремо потерти корінь хрону, додати до нього 1 склянку сметани, 1 ст. ложку муки, 1/2 ч. ложки цукру. Все це заварити, полити яйця, зверху посипати підсмаженою на маслі тертою булкою.

САДЖЕНІ ЯЙЦЯ. Заварити 1 склянку води з 1 ст. ложкою оцту, додати 1 ст. ложку масла і посолити. Коли рідина закипить, додати 1/2 склянки сметани, розмішаної з 1 ст. ложкою муки і 1 ч. ложкою цукру. В цю підливу обережно розбивати яйця. Коли білок скипиться, яйця вийняти шумовкою на полумисок, залити підливою і посипати зеленню петрушки. Подавати на стіл з картопляним пюре.

ЯЄШНЯ. Збити 4 яйця, посолити і додати 4 ст. ложки сметани. Тоді вилити на сковороду з розтопленим маслом. Смажити на повільному вогні, безупинно помішуючи.

ОМЛЕТ. Збити 6 яєць, посолити, поперчити, посипати посіченою зеленню петрушки. Розтопити на сковороді 1 ст. ложку смальцю і 1 ст. ложку масла, влити яйця. На середину покласти 120 г порізаної на кубики шинки, посипати кропом і зеленню петрушки. Омлет звинути ножем, потримати ще хвилинку на сковороді, відтак викласти на таріль.

ЯЙЦЯ З КАРТОПЛЕЮ. Порізати на кружальця 5—6 картоплин і таку ж кількість зварених на круто яєць. На дно посудини покласти 50 г масла, 1 ст. ложку сметани, тоді шар картоплі і шар яєць, посолити і знову викласти шарами картоплю і яйця. Зверху шар картоплі полити сметаною, посипати тертою булкою і випікати у духовці на повільному вогні.

КАЧИНІ ЯЙЦЯ. Яйця зварити на круто, почистити, розрізати повздовж і вийняти жовтки. Білки начинити дрібно посіченою ковбасою, скласти дві половини разом, покласти у риночку і залити теплим бульйоном. Перед подачею на стіл кожне начинене яйце викласти на листок зеленого салата, посипатя протертими через сито жовтками.

ГРИБИ

НАДІВАНА ГРИБАМИ КАРТОПЛЯ. Зварити сушені або почищені свіжі гриби і дрібно посікти. Підсмажити на маслі кілька посічених цибулин, змішати їх з грибами, додати тертої булки, 2 жовтки, 1 яйце, посолити і поперчити. Почистити сирі картоплини, вийняти з них середину і наповнити начинкою. Запекти у духовці на маслі, в бульйоні або в грибному відварі.

ГРИБНА НАЧИНКА ДО ПИРОГІВ. Зварити 120 г сушених грибів, відцідити і дуже дрібно посікти. Підсмажити на маслі 2 посічені цибулини, з'єднати з грибами, посолити і поперчити.

БОРОВИКИ В ЯЙЦІ. Підсмажити на маслі з посіченою цибулею порізані на шматочки молоді боровики. Тоді охолодити їх, посолити, вмочати в розбите яйце, обкачати в тертій булці і підсмажити з обох боків на гарячому маслі. Подавати до капусти або м'яса.

СМАЖЕНІ ГРИБИ. Шапочки молодих боровиків помити, посолити, поперчити і підсмажити на маслі з посіченою цибулею. Смажити під кришкою, а коли пустять сік, зарум'янити і подати на стіл.

ГРИБИ ЗІ СМЕТАНОЮ. Почищені гриби порізати, промити і викласти на сито. Коли вода стече, покласти гриби у ринку, додати 1 ст. ложку масла і тушкувати протягом 1 год на повільному вогні, час від часу помішуючи, щоб не пригоріли. Через годину посолити, залити сметаною і тушкувати, поки загуснуть.

РИЖИКИ В МАСЛІ. 1 кг рижиків промити, посолити і висипати на сковороду з розтопленим маслом. Коли пустять сік, додати посічену спечену цибулю, петрушку і 1/2 селери. Все це вимішати і тушкувати на повільному вогні. Коли сік вивариться, гриби поперчити і подати на стіл.

РИЖИКИ НА ЗИМУ. 4 кг свіжих середньої величини рижиків промити, просушити і витерти досуха. Тоді висипати у посудину, додати 1 кг масла і тушкувати, поки воно не стане прозорим. Гриби час від часу помішувати, щоб не пригоріли. Відтак розкласти їх у банки і залити маслом, в якому

вони тушкувалися. Коли вистигнуть, простерилізувати протягом 15 хв у кип'ятку і закрити кришкою. Перед вживанням банку поставити у теплу воду, щоб масло розтопилося. Викласти рижики у риночку, додати тертої булки, посолити, поперчити і підігріти, але не смажити, бо рижики стверднуть.

МАРИНОВАНІ РИЖИКИ. Рижики промити і викласти у ринку, пересипати кружальцями цибулі, накрити і тушкувати, час від часу струшуючи ринку, щоб не пригоріли. Відтак долити 1 склянку оцту і заварити. Рижики розкласти у банки, залити холодним перевареним оцтом, банку зав'язати і зберігати в сухому холодному місці. Перед вживанням посолити і полити олією. Подавати до картоплі або м'яса.

КВАШЕНІ РИЖИКИ. Рижики промити, просушити і витерти досуха. Тоді викласти в бочку або горщик, пересипати сіллю і цибулею, щільно накрити і притиснути каменем. Перед вживанням промити, порізати на смужки, посолити, полити олією, оцтом і посипати пахучим перцем.

ОПЕНЬКИ ЗІ СМЕТАНОЮ. Опеньки почистити, помити, дрібно порізати і тушкувати на сковороді з маслом, додавши посічену цибулину, час від часу помішувати, щоб гриби не пригоріли. Під кінець всипати 1 ст. ложку муки, долити сметану, посолити, вимішати і ще кілька хвилин тушкувати.

МАРИНОВАНІ ПЕЧЕРИЦІ. Молоді печериці обібрати від шкірки, помити і заварити в підсоленій воді. Тоді розкласти у банки, залити холодним оцтом, перевареним з корінням.

ПЕЧЕРИЦІ ПО-ФРАНЦУЗЬКИ. Почистити 1/2 кг печериць, витиснути сік з 1 лимона, розбавити 3 ст. ложками води, посолити. Налити в посудину 1/4 л холодної води, висипати туди печериці і варити протягом 5 хв. Коли вистигнуть, розкласти у банки і простерилізувати у кип'ятку протягом 1 год.

ЕСЕНЦІЯ З ПЕЧЕРИЦЬ. Невеличкі печериці (1/2 кг) помити, добре посолити і вимішати з 120 г посіченої цибулі, додати зубчик часнику, 10 зерен пахучого перцю, 2 лаврові листки, кілька гвоздик, трохи мускатного горіха, вимішати і тримати в теплому місці протягом 3 діб. Тоді все це кілька годин варити на повільному вогні, час від часу доливаючи по 1 ст. лож-

ці вина. Відтак протерти через рідке сито, а решту витиснути через полотно. Цю масу відстояти протягом 24 год, розлити у невеличкі пляшечки, закоркувати і покрити лаком, зберігати в сухому холодному місці. Витяг (есенція) повинен бути густий, як сироп. Вживається до підлив.

ТОВЧЕНІ ПЕЧЕРИЦІ. Молоді печериці почистити, настромити на патичок і висушити на сонці. Тоді потовкти їх у ступі, пересіяти через сито, рештки ще раз потовкти. Зберігати в скляному або бляшаному закритому посуді. Використовується до печені, зразів, паштетів, гострих підлив.

СМАЖЕНІ НАДІВАНІ ПЕЧЕРИЦІ. Шапочки великих печериць почистити і проварити протягом 5 хв у підсоленому кип'ятку з лимонним соком, відцідити. Тоді приготувати таку начинку: невеликі печериці посікти, підсмажити на маслі з цибулею, посолити, поперчити, додати тертої булки, 2 яйця і вимішати. Цією начинкою наповнити шапочки варених печериць. Вмочати їх в яйце, посипати тертою булкою і смажити на маслі. Прикрасити зеленню петрушки.

ОЦТОВАНІ (МАРИНОВАНІ) ГРИБИ. З молодих грибів (боровиків, рижиків, опеньків) зняти шапочки і покласти їх у посудину, додати цибулі, солі, трохи води і тушкувати до готовності. Тоді налити оцту, додати чорного і пахучого перцю, 3—4 лаврові листки і кілька разів заварити. Коли охолонуть, розкласти у банки і простерилізувати, закрити кришками. Подавати до м'яса, ярини, зеленини.

НАДІВАНІ СМОРЖІ. Сморжі почистити, зварити в підсоленій воді. Підсмажити на маслі 1/4 кг телятини, кілька сморжів і шматок петрушки. Все це порізати, посолити, поперчити і охолодити. Додати вимочену в молоці булку, кілька ложок сметани, 2 жовтки, вимішати і протерти через сито. Цією начинкою наповнити шапочки сморжів. Покласти їх в риночку один на одного, посипати тертою булкою, січеною зеленню петрушки, залити сметаною і тушкувати під кришкою на повільному вогні. Під кінець поставити на кілька хвилин у духовку.

СУШЕНІ ГРИБИ. Молоді здорові гриби порізати на смужки, висушити їх на сонці або в печі, зберігати в паперових мішечках або в скляних банках. Перед вживанням кілька годин вимочувати в молоці, відтак — молоко злити, а гриби зварити у воді.

СОЛЕНІ ГРИБИ. Шапочки грибів вкинути у кип'яток і варити, поки виступить біла піна. Викласти їх на сито, щоб підсохли. Щільно заповнити грибами посудину, пересипаючи сіллю, накрити і притиснути каменем. Перед вживанням добре помити, підсмажити на маслі і залити сметаною.

КОНСЕРВОВАНІ ГРИБИ. Свіжі почищені гриби промити, витерти, відрізати надто великі ніжки і посолити. Щільно наповнити грибами на 3/4 літрові банки (ніжками вниз), простерилізувати і закрити кришками. Зберігати в холодному місці. Перед подачею на стіл кілька разів промити.

ГРИБНІ КОНСЕРВИ. Свіжі почищені і промиті гриби підсмажити на маслі, наповнити ними банки і залити маслом, на якому вони смажилися. Тоді закрити кришками і зберігати в холодному місці. З консервованих грибів можна зробити салат, додавати до яєшні та ін.

ГРИБОВИЙ ВИТЯГ (ЕСЕНЦІЯ). Гриби посікти, зварити, відвар відлити в окрему посудину, тоді залити свіжою водою, зварити і знову відвар відлити. Відтак посолити і варити, поки не загусне. Розлити його у пляшки, закоркувати і покрити лаком. Використовується як приправа до ярини, бульйону, м'яса.

МУЧНІВКИ І КАШІ

ФРАНЦУЗЬКЕ ТІСТО НА ПИРОГИ І ПИРІЖКИ. 200 г муки посікти з 10 г ниркового жиру, замісити на воді тісто і залишити на 1/2 год. Тоді взяти 200 г масла, розділити його на 4 частини. Розкачати 1/4 частину тіста, покласти на неї 1/4 масла, звинути тісто у формі конверта, обережно розкачати до товщини у півпальця і залишити на 25 хв. Так само розкачати решту тіста з маслом. Розкачувати в холодному місці. Випікати тісто протягом 25 хв у дуже гарячій духовці.

ПИРІЖКИ З ФРАНЦУЗЬКОГО ТІСТА. Приготувати французьке тісто, розкачати, вирізати склянкою вдвічі більше кружечків, ніж має бути пиріжків. На половині кружечків, які повинні бути зверху, зробити надрізи у формі зубчиків, на тих, що мають бути внизу,— виїмку для начинки. Нижні кружечки змастити білком, верхні жовтком, викласти на лист і спекти у духовці. Відтак наповнити їх будь-якою начинкою, скласти попарно і поставити на кілька хвилин у духовку.

КРИХКЕ ТІСТО НА ПИРІЖКИ. 1 склянку сметани вилити у миску, посолити, додати 2 склянки муки, добре розтерти, викласти на дошку і замісити тісто. Виробити пиріжки з будь-якою начинкою і підсмажити їх на маслі або на смальці.

ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО НА ПИРОГИ І ПИРІЖКИ. 1 склянку муки запарити 1 склянкою молока, тісто розтерти і охолодити. Дріжджі розвести в 1/2 склянки молока і домішати до тіста. Коли тісто підросте, долити ще 1 склянку теплого молока, додати 8 жовтків, розтертих з 1/2 склянкою цукру, домішати піну білків і посолити. Для запаху можна дати трохи ваніліну, цедри з лимона або розтертого мускатного горіха. Підсипати стільки муки, щоб тісто було м'яке. Місити його довго, доки воно не відставатиме від рук і посудини. Тоді долити 1 склянку теплого масла, замісити і залишити, щоб тісто підросло. Тісто вважається готовим, коли на ньому почнуть виступати пухирці. З такого тіста можна виробити пиріжки з будь-якою начинкою, і підсмажити на дуже гарячому смальці. Щоб тісто не натягало забагато жиру, до смальцю можна влити чарку спирту.

ТІСТО НА ПИРІГ. У посуд з 1 склянкою муки вбити 1 яйце, додати 1/2 ст. ложки масла, кілька ложок води, посолити і місити до появи пухирців. Тоді тісто на 2 год поставити у холодне місце. Відтак розкачати якнайтонше, викласти на серветку, розтягнути і змастити маслом. Після цього наповнити будь-якою начинкою, скрутити у вигляді рулету, покласти на бляшаний лист, змащений маслом, і випікати у духовці.

Начинки для тіста: Квасні яблука порізані на кружальця, посипати цукром і корицею.

Запарити зелений агрус, посипати цукром і підсмажити.

Запарити солодку капусту, підсмажити на маслі, поперчити, посолити і вимішати з посіченим яйцем.

Пиріг можна начиняти також і м'ясною начинкою.

МАКАРОНИ З ПЕЧЕРИЦЯМИ. 400 г зварених у підсоленій воді макаронів промити холодною водою, відцідити, додати 2 яйця, 2 ст. ложки сметани, 1 ст. ложку масла, солі, товченого пахучого перцю і 2—3 зерна чорного перцю. Окремо почистити 15—20 печериць, порізати їх, посолити і тушкувати з маслом. Викласти у форму шар макаронів, а зверху шар печериць і випікати у духовці.

МАКАРОНИ З ГОСТРИМ СИРОМ. Зварити макарони у підсоленій воді, відцідити, промити холодною водою, викласти на бляшаний полумисок, посипати їх товстим шаром тертого гострого сиру, полити маслом з присмаженою тертою булкою. Можна додати кілька ложок сметани і випікати у духовці протягом 25 хв.

МАКАРОНИ З ШИНКОЮ. 1/2 кг муки вимішати з 3 яйцями і замісити тверде тісто; залишити його на 25 хв, щоб підсохло. Відтак розкачати, порізати і зварити в підсоленому кип'ятку. Тоді відцідити, промити холодною водою, вимішати з 1/4 кг дрібно порізаної шинки, додати 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки сметани і викласти у змащену маслом і посипану тертою булкою ринку. Накрити промащеним папером і зарум'янити в духовці. Подавати на стіл з підливою.

МАКАРОНИ З ГРИБАМИ. Зварити 6 сушених грибів, дрібно порізати їх, а на відварі зварити 1/2 кг макаронів. Підсмажити на олії дрібно посічену цибулю, додати гриби. Все це з'єднати з макаронами і підсмажити у ринці.

МАКАРОНИ З ПІДЛИВОЮ. Макарони зварити, відцідити, промити холодною водою, викласти на полумисок і полити маслом. Зверху посипати тертим сиром. Підливу приготувати так: заварити 1/4 л бульйону з 1 ст. ложкою масла і 1 ст. ложкою муки, посолити. Макарони можна також подавати з помідоровою або будь-якою іншою підливою.

ЛОКШИНА З ЯБЛУКАМИ. 1/2 кг муки вимішати з 3 яйцями і замісити тверде тісто. Тоді його розкачати і виробити дрібну локшину, просушити її. Половину кількості локшини зварити і відцідити. Ринку змастити маслом і посипати тертою булкою, висипати половину вареної локшини, полити її маслом, зверху покласти шар тонко порізаних яблук, посипати їх цукром і корицею. Тоді викласти шар невареної локшини, а на неї знову шар яблук, зверху прикрити шаром вареної локшини. Випікати у духовці протягом 1 год, перед подачею на стіл посипати цукром.

ЛОКШИНА З ШИНКОЮ І ПОМІДОРАМИ. 1/4 кг шинки порізати на тонкі шматочки. Ринку змастити маслом і посипати тертою булкою, неварену локшину вимішати з шинкою і 1 ст. ложкою масла, покласти в посудину і залити помідоровою підливою. Випікати у духовці протягом 1 год.

ЛОКШИНА З КАПУСТОЮ. Головку свіжої капусти запарити кип'ятком, дрібно порізати і тушкувати на маслі, додати 2 підсмажені на маслі цибулини, посолити і поперчити. Зварити локшину, відцідити і полити маслом. Ринку змастити маслом, обсипати тертою булкою і викласти шарами локшину і капусту. Залити склянкою сметани і випікати в духовці 1 год.

МЛИНЦІ. Розчинити 1/2 кг білої пшеничної муки і 1/2 кг гречаної з 3 л теплого молока і 10 г дріжджів, розведених в 1 ст. ложці молока. Коли тісто підросте (тісто мусить рости щонайменше 3—4 год, якщо росте занадто, помішати його ложкою), досипати 2 ст. ложки гречаної муки і влити 1/2 склянки кип'ятку. Все це добре вимішати і випікати млинці на невеличких сковорідках. Тісто викладати ложкою на розігріте масло, млинці випікати з обох боків. Подавати на стіл гарячими з ікрою, оселедцями, маслом і сметаною. З 1 кг муки виходить 12—15 млинців.

МЛИНЦІ З МАННОЇ КРУПИ. Запарити 1 склянку молока, всипати 2/3 склянки манної крупи, додати 1 ст. ложку масла, заварити і охолодити. Тоді додати 3/4 склянки муки, 2 склянки молока, 1—2 жовтки, посолити і вимішати. Смажити на невеличких сковорідках, подавати з цукром.

ГЕТЬМАНСЬКІ МЛИНЦІ. Влити у макітру 200 г розтопленого масла. Коли охолоне, додати 6 жовтків і розтерти їх на льоду з 200 г цукру до утворення піни. Тоді приготувати таку підливу: 4 склянки муки розвести 1 склянкою вершків, поставити на вогонь і заварити, безперервно помішуючи ложкою. Підлива повинна бути густою. Коли вона охолоне, з'єднати її з попередньо приготовленою масою і знову розтерти, тоді додати 1/2 ч. ложки цедри з апельсина, 1/2 склянки збитих на піну вершків і добре вимішати. Млинці смажити на невеличких сковорідках і одразу подавати на стіл. На кожен млинець покласти трохи конфітюру, подавати з цукром і кружальцями лимона.

КОРОВАЙ З МЛИНЦІВ. Розтерти 2 жовтки з 1/2 ч. ложки цукру, додати 1/2 ст. ложки масла, 1/2 ст. ложки молока, посолити і влити в посуд з 3 склянками муки. Все це добре вимішати, додавши піну з 2 білків. З цього тіста смажити млинці і викладати їх у змащену маслом ринку, перекладаючи порізаними яблуками, шматочками масла і посипаючи цукром, корицею і гвоздикою. Випікати у духовці протягом 1 год. Викласти на таріль і обсипати цукром.

СИРНИКИ. Замісити тісто як на вареники, поділити його на дві частини і розкачати. На одну частину тіста покласти купками сир, розтертий з маслом і цукром. Накрити другою частиною і вирізати склянкою сирники. Варити в кип'ятку, коли спливуть викласти на полумисок і полити маслом. Подавати зі сметаною. До сиру можна додати ізюму або посічену цибулю-зрізанець.

ПИРІГ ЗІ СЛИВАМИ (ПЛЯЦОК). Розтерти 1 ст. ложку масла, додаючи по одному 5 жовтків, всипати 1 ст. ложку муки. В склянці теплого молока розвести 50 г дріжджів і влити їх до розтертих жовтків. Усе це вимішати з піною білків, додати муки і вимісити (тісто повинно бути як на пампушки). Посипати цукром до смаку. Коли тісто підросте, викласти його на змащений маслом лист, зверху покласти сливи. Тоді дати тісту ще трохи підрости, посипати пиріг корицею і випікати у духовці.

ЧЕСЬКІ КНЕДЛИКИ. 4 черстві булки порізати на кубики і разом зі шматочками солонини підсушити у духовці. 3 жовтки розвести з 1 склянкою молока і всипати туди грінки і шкварки, піну білків, 3 ст. ложки муки і добре вимішати. З цього тіста виробити мокрими руками невеличкі куль-

ки — кнедлики. Кидати їх по кілька у кип'яток і варити під кришкою протягом 10 хв. Тоді вийняти шумовкою і полити смальцем зі шкварками. Окремо подати капусту.

КНЕДЛИКИ ЗІ СЛИВКАМИ. Замісити тісто з 1/2 кг муки, додавши 1 ст. ложку масла, теплого молока, 1/4 ч. ложки соди або 10 г дріжджів. Відтак тісто розкачати, вирізати склянкою круглі паляничкн, в кожну з них загорнути велику сливку без кістки. Кнедлики кидати у кип'яток, варити кілька хвилин під кришкою, відцідити, посипати цукром і ваніліном.

ГРЕЧАНІ ГАЛУШКИ. 1/4 кг гречаної і 1 ст. ложку пшеничної муки посолити і вимішати з гарячим молоком. Коли тісто охолоне, досипати 6 ст. ложок пшеничної муки, вбити 2 яйця і замісити тісто. Виробити невеличкі галушки і зварити їх у кип'ятку. Коли спливуть, вийняти, викласти на полумисок і полити маслом. Подавати з сиром, розтертим зі сметаною.

ГАЛУШКИ МАРІЙКИ. Заварити 50 г масла в 1/2 л води, всипати 300 г муки і вимішувати, поки тісто почне відставати від ринки. Зняти з вогню, охолодити, вбити в тісто по одному 5 яєць і розтирати, доки не побіліє. Тоді додати 100 г тертого гострого сиру, посолити, вимішати. Виробити невеличкі галушки і зварити їх у кип'ятку. Коли спливуть, вийняти і викласти на полумисок, змащений маслом. Зверху полити маслом з підсмаженою булкою, поставити у гарячу духовку і зарум'янити.

ГАЛУШКИ З КАРТОПЛІ. Зварити у підсоленій воді 2 кг картоплі, перемолоти на м'ясорубці і викласти у макітру, додати 3 яйця, 3 ст. ложки муки, посолити і розтерти до утворення однорідної маси. Виробити невеличкі галушки, обкачати їх у муці, кинути в кип'яток. Коли спливуть, вийняти і викласти на полумисок. Полити смальцем з підсмаженою цибулею. Окремо подати помідорову підливу.

ГАЛУШКИ З МАКОМ. Замісити не надто тверде тісто, розкачати, дрібно порізати на галушки, зварити у кип'ятку і промити холодною водою. Окремо запарити 1/4 кг маку, промити і розтерти його у макітрі, додати 1/4 л сметани, 100 г цукру, ваніліну, 1 ст. ложку порізаних горіхів, вимішати з галушками і посипати мигдалем.

ЖРАЯНІ ГАЛУШКИ (ЛАЗАНКИ). З 1/2 кг муки і 1 яйця замісити не дуже тверде тісто. Розкачати його, порізати на смужки шириною 20 см, а тоді на ромбики або квадратики. Кинути їх у підсолений кип'яток, а коли спливуть, відцідити і викласти на полумисок. Зверху полити маслом з підсмаженою тертою булкою або шкварками з сиром. Подавати з сиром і сметаною.

КЛАДЕНІ ГАЛУШКИ. Розвести у теплій воді 1/2 кг гречаної муки, посолити і вимішати (тісто повинно бути рідким). Галушки викладати ложкою у кип'яток. Коли зваряться, відцідити і полити маслом або шкварками. Подавати з сиром.
Галушки можна робити і з пшеничної муки, при цьому додати до тіста 2 яйця.

ГАЛУШКИ З ГРІНКАМИ. Потерти на тертці 3 черстві булки, запарити їх у 1 л гарячого молока, вбити 3 яйця, посолити, додати 50 г масла, 50 г порізаної на кубики шинки або 1 ст. ложку шкварок, 1 порізану на кубики і підсмажену на маслі булку, 1 ст. ложку муки. Цю масу вимішати, виробити невеличкі кульки, вмочати їх у муку і варити в кип'ятку.

ПАРЕНІ ГАЛУШКИ З СИРОМ. Заварити 120 г масла в 1 л підсоленої води, всипати 1/4 кг пшеничної муки і добре вимішати, щоб не було грудок і тісто відставало від ринки. Тоді зняти з вогню, охолодити, вбити по одному 4 яйця і добре вимішати. Виробити невеличкі галушки і викласти їх у кип'яток, ринку накрити крищкою. Коли галушки зваряться, відцідити їх і викласти на полумисок, зверху полити гарячим маслом, посипати тертим гострим сиром і скропити маслом.

КРУЖАЛЬЦЯ (ПИЗИ). Розчинити 1 кг муки в 1/4 л молока, додавши 10 г дріжджів. Коли тісто підросте, посолити, вимісити і залишити, щоб ще підросло. Тоді викласти тісто на дошку, посипану мукою, розтягнути його і чарочкою витиснути кружки. Коли кружки підростуть, зварити їх у кип'ятку. Відцідити і викласти на полумисок, полити смальцем або маслом і одразу подавати на стіл.

ПИРОГИ З СИРОМ АБО ПОВИДЛОМ. Розчинити 1 кг муки в 1 л теплого молока, додавши 20 г дріжджів. Коли тісто підросте, додати 3 жовтки і 3 яйця, 1 ст. ложку масла, 1 ст. ложку цукру, посолити, вимішати і поста-

вити в тепле місце, щоб тісто ще підросло. Взяти 4 листки чистого паперу, змастити їх маслом, розтягнути тісто на половину кожного листка, в середину покласти повидло, варення або сир, розтертий з жовтками, маслом, цукром та ізюмом. Кожний пиріг звинути так, щоб він був повністю загорнутий у папір. Тоді викласти пироги на бляшаний лист. Коли підростуть, поставити у гарячу духовку і пекти протягом 1/2 год. Відтак папір зняти, пироги посипати цукром і подавати зі сметаною.

ЛІНИВІ ПИРІЖКИ. 1/2 кг свіжого відтиснутого сиру розтерти з 1 ст. ложкою масла і 4 жовтками, посолити, додати кілька ложок пшеничної муки, ізюму, розтерти, влити піну білків і добре вимішати. Тісто розкачати у формі валика, порізати навскіс, накарбувати ножем і вкинути в кип'яток. Коли пиріжки спливуть, вийняти їх на полумисок, полити маслом з підсмаженою тертою булкою. При бажанні подати цукор з корицею.

СИРНИКИ З БУЛКОЮ. Розтерти в макітрі 200 г сиру, додати 1 склянку тертої просіяної булки, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку цукру і вбити по одному 3—4 яйця. Все це посолити і розтерти до утворення однорідної маси. Під кінець досипати 1 ст. ложку ізюму, вимішати і виробити кульки, обкачати їх у муці. Зварити в підсоленому кип'ятку, вийняти на полумисок і полити маслом з підсмаженою тертою булкою.

ВАРЕНИКИ З КАПУСТОЮ. Замісити тісто на яйцях і воді, розкачати і вирізати чаркою кружечки. Тоді наповнити їх такою начинкою: зварити квашену капусту, відтиснути і дрібно посікти. Окремо посікти варені гриби і філе почищеного вимоченого оселедця. Все це з'єднати з підсмаженою на маслі цибулею, вимішати і поперчити. Вареники зварити у кип'ятку, тоді викласти на полумисок, полити маслом зі шкварками.

ВАРЕНИКИ З ЯГОДАМИ. Замісити тісто на яйцях (можна брати тільки білки) і воді, розкачати і вирізати чаркою кружечки. Наповнити їх будь-якими ягодами, посипати цукром і зліпити. Шви вареників змастити білком, щоб вони не розварилися, коли ягоди пустять сік. Варити у кип'ятку, подавати на стіл з цукром і сметаною.

ВАРЕНИКИ З ПОВИДЛОМ. Замісити тісто на яйцях і воді, розкачати і вирізати чаркою кружечки. Наповнити їх повидлом. Вареники зварити в кип'ятку. Тоді відцідити, викласти на полумисок, полити маслом, посипати цукром, подати зі сметаною.

ВАРЕНИКИ З ГРИБАМИ. Замісити тісто на яйцях і воді, розкачати і вирізати чаркою кружечки. Наповнити їх такою начинкою: запарити водою 150 г сушених грибів, промити, зварити і дуже дрібно посікти. Окремо підсмажити на маслі 2 спечені і посічені цибулини, посолити, поперчити і додати до них посічені гриби. Вареники зварити в кип'ятку. Тоді відцідити, викласти на полумисок і полити маслом.

ПАРЕНЬ З КУКУРУДЗЯНОЇ МУКИ. 1/2 склянки кукурудзяної муки розміщати з 1/2 склянки холодної води і заварити в 1/2 л кип'ятку, весь час помішуючи до утворення однорідної маси. Тоді зняти з вогню, охолодити, додати 1 склянку цукрової пудри, цедру з 1 лимона, 1/2 склянки лимонного соку або 1/2 ч. ложки лимонної кислоти, 4 розтерті жовтки, вимішати і цією масою наповнити форму. Випікати у духовці протягом 1/2 год. Викласти на полумисок, змастити білковою піною і поставити на кілька хвилин у духовку, щоб парень підрум'янився. Подавати на стіл з варенням.

ПАРЕНЬ З ГОРІХІВ. Перемолоти 1/2 кг почищених горіхів, вимішати їх з 6 жовтками, розтертими з 2 ст. ложками цукру і 2 ст. ложками масла, додати 1 склянку тертої булки, розмоченої у 2 склянках молока, і піну з білків. Усе це вимішати і викласти у змащену маслом і посипану тертою булкою форму, варити на парі протягом 1/2 год. Подавати на стіл з підливою.

ПАРЕНЬ З РИСУ. Заварити у воді 1 склянку рису, відцідити, долити 3 склянки молока і варити до готовності. Відтак протерти рис через сито і, коли охолоне, додати 5 жовтків, 1/2 склянку цукру, 1/3 склянки сметани, 1/2 кг масла, ванілін, цедру з 1 лимона, 100 г товченого мигдалю і піну з білків. Усе це вимішати, викласти у змащену маслом і посипану тертою булкою форму і зварити на парі.

ЛИМОННИЙ ПАРЕНЬ. 1 великий лимон зварити у воді, обсушити його і протерти через друшляк. Додати розтерті з 1/2 склянки цукру 7 жовтків, цедру з 1 лимона, піну білків, 1 ст. ложку картопляного крохмалю. Цією масою наповнити форму і варити на парі або випікати у духовці.

ПАРЕНЬ З ВИШНЯМИ. 120 г масла розтерти до побіління, вбити по одному 5 жовтків і, весь час помішуючи, всипати 6 ст. ложок муки, 100 г солодкого мигдалю, трохи кориці, 2 ст. ложки тертого хліба, піну білків.

Наповнити форму частиною цієї маси, зверху покласти смажені підсушені вишні і прикрити рештою маси. Випікати у духовці протягом 3/4 год. Відтак викласти парень на полумисок і полити такою підливою: потовкти вишневі кісточки, залити їх 2 склянками води, довести до кипіння, процідити, додати 1 склянку цукру, 1 склянку вина. Все це заварити, додати 1 ст. ложку картопляного крохмалю, 2 чарки рому і, вимішуючи, проварити на повільному вогні.

КРАКІВСЬКА КАША В ТІСТІ. Зварити і перемолоти 20 г сушених грибів. У грибний відвар додати 1 ст. ложку масла, цибулю-зрізанець, кріп і 1/2 кг розтертої з яйцем пшеничної крупи. Варити кашу на повільному вогні під кришкою протягом 4 год. Тоді викласти на таріль і вимішати з грибами і 2 яйцями. Окремо замісити крихке тісто з 1/4 кг муки, 2 ст. ложок масла, 2 ст. ложок сметани, 3 ст. ложок цукру, додавши трохи солі і 1/2 пачки порошку для печива. Цим тістом заліпити дно і боки ринки, наповнити середину кашею, накрити тістом, змастити яйцем і випікати в духовці протягом 1 год.

ПШОНЯНА КАША. Заварити 1/2 кг пшона, тоді воду злити, долити 1 л молока і додати 1 ст. ложку масла. Коли пшоно зм'якне, викласти його у ринку, дно якої вистелити шматками солонини, і поставити на 1 год у духовку. Відтак викласти на полумисок і при бажанні посипати цукром з корицею. Можна додавати в кашу і варений сушений чорнослив.

ГРЕЧАНА КАША. В підсолений кип'яток покласти 1 ст. ложку масла або 120 г смаженої солонини, тоді всипати 1/2 кг гречаної крупи. Поставити на 1 год у духовку. Тоді викласти на полумисок і посипати шкварками.

ЯЧМІННА КАША. Варити так само, як гречану кашу, тільки довше тримати в духовці. Готову кашу затовкти солониною.

ГРЕЧАНА КАША З СИРОМ. Зварити гречану кашу, вимішати її з маслом і посолити. На підігрітий полумисок викласти шар каші, на нього шар тертого гострого сиру, полити маслом, тоді знов накласти шар каші і так чергувати. Зверху обкласти шматками вареного шпику. Перед подачею на стіл підпекти у духовці.

ПШЕНИЧНА КАША НА ГРИБНОМУ ВІДВАРІ. Покласти у ринку 1/2 кг затертої яйцем пшеничної крупи, залити 1/4 л гарячого масла, посолити долити грибного відвару так, щоб він повністю покрив кашу. Варити на повільному вогні протягом 1 год, час від часу струшуючи ринку, щоб каша не пригоріла. Готову кашу вимішати з 2—3 ст. ложками кропу. Подавати зі сметаною.

КАША З ЖИТА АБО ПШЕНИЦІ. Коли жито або пшениця достигає, але зерно ще зелене, покласти колоски на кілька хвилин у кип'яток, тоді підсушити зерно в духовці, змолоти і зварити у воді або в молоці, додавши солі і масла.

ВІВСЯНА КАША. 200 г вівсяної крупи змішати з 3 склянками гарячого молока, зварити, посолити, додати 1 ст. ложку масла.
Вівсяна каша найпоживніша з усіх каш.

ГЕТЬМАНСЬКА КАША. 1/4 кг затертої яйцем пшеничної крупи підсмажити на маслі. Коли підрум'яниться, додати 1/2 л сметани, заварити і відставити. В охолоджену кашу долити 2 чарки рому, посипати цукром і вимішати. Викласти у змащену маслом і посипану тертою булкою ринку, залити 1 склянкою сметани, накрити і поставити на 1 год у духовку.

ГРЕЧАНА КАША З ШИНКОЮ. Запарити кип'ятком 1/4 кг гречаної крупи, додати 1/4 л сметани, 1 ст. ложку розтертого масла, посолити і вимішати з 100 г дрібно порізаної шинки. Ринку змастити маслом, викласти половину каші, тоді покласти шар розтертого з 2 яйцями гострого сиру і прикрити рештою каші. Випікати у духовці. Подавати зі сметаною.

РУСЬКІ КНИШІ. Зварити кашу з 1/2 кг гречаної крупи. Викласти її в миску, додати 2 ст. ложки смальцю, 100 г порізаної підсмаженої з 2 цибулинами солонини. Тоді приготувати таке тісто: взяти 1 кг муки, 20 г дріжджів, 3 яйця, посолити, посипати цукром, вимішати і залишити у теплому місці, щоб підросло. Відтак викласти на посипану мукою дошку і розкачати. Тісто змастити маслом, викласти на нього кашу, згорнути і покласти на змащений маслом бляшаний лист. Коли підросте, змастити яйцем і спекти у духовці. Подавати з підсмаженою на маслі цибулею або підливою.

КУКУРУДЗЯНКА. Розтерти 5 жовтків з 1 ст. ложкою цукру, додати 1/2 л сметани, 1/2 кг кукурудзяної муки, піну білків, посолити і добре вимішати. Цією масою наповнити змащену маслом ринку, накрити і варити на парі протягом 1 год. Подавати до м'яса або з маслом і бринзою.

СНЯТИНСЬКА НАЧИНКА. Запарити 1 кг кукурудзяної муки, розвести молоком, додати 2 ч. ложки цукру, пахучого і чорного перцю, гвоздики, кориці, підсмаженої з цибулею солонини, 2—3 яйця. Все це вимішати, влити у посудину і випікати у печі.

КРОКЕТИ З РИСУ. Зварити на молоці 1/4 кг рису і охолодити. Додати 1 ст. ложку масла, розтертого з 2 яйцями, 2 ст. ложки дрібно посічених грибів, 3 ст. ложки гострого сиру, кропу, зелені петрушки, посолити і вимішати. З цієї маси виробити крокети, вмочати їх у яйце, обсипати тертою булкою і підсмажити з обох боків на маслі. Подавати на стіл з грибною підливою.

РИС З ПОМІДОРАМИ. Запарити 1/2 кг рису, відтак залити холодною водою і проварити протягом 5 хв. Відцідити і промити холодною водою. Окремо порізати 1/4 кг свіжої солонини, запарити її на 5 хв кип'ятком, відцідити, покласти у ринку і підсмажити. Тоді долити 1/2 л бульйону, поперчити і з'єднати з рисом. Усе це варити близько 20 хв. Відтак посолити, додати 2—3 ст. ложки томатної пасти і 1 ст. ложку масла. Вимішати, викласти на полумисок і подати на стіл з тертим сиром.

РИС З ПІДЛИВОЮ З ПЕЧЕРИЦЬ. Заварити 1/2 кг рису, відцідити і залити на 1/2 год холодною водою, знову відцідити і викласти у ринку, змащену маслом. Долити води або бульйону, посолити, поперчити, додати зелені петрушки і тушкувати на повільному вогні. Коли рис зм'якне, викласти його на полумисок, відкинути петрушку і полити такою підливою: зварити у невеликій кількості води печериці і цибулю, приготувати запражку, скропити її лимонним соком і розвести відваром з печериць. Рис прикрасити цибулею і печерицями.

ПАЛЯНИЦЯ НАТАЛІ. До 1 кг смальцю додати 1 кг кукурудзяної муки (або крупи), трохи кориці, лавровий лист, 150—200 г порізаної на кубики свинини, все це вимішати і випікати у помірно гарячій духовці протягом 2—3 год.

ВІТАМІННА ПАЛЯНИЦЯ. 1 жовток розтерти з 1 ст. ложкою цукру, додати 1 ст. ложку гречаної муки, піну білка і добре збити. Тоді додати ваніліну або цедри з лимона. Паляницю спекти у духовці. Коли вона вистигне, покрити її таким кремом: приготувати густий сироп з 2—3 ст. ложок цукру і води, ще гарячим з'єднати з піною білків і збивати. Відтак додати 2 ст. ложки суничного мармеладу і продовжувати збивати до утворення густої піни. Цей крем накласти на паляницю і поставити її на 5 хв у духовку. Така паляниця смакує усім, особливо дітям.

СОЛОДКЕ ТІСТО

ТІСТО НА СМЕТАНІ. 100 г масла, 50 г сметани, 2 ст. ложки цукру, посолити і вимісити з такою кількістю муки, щоб тісто було не надто туге. Тоді розкачати його і начинити ягодами, овочами та ін.

ТІСТО НА СИРІ. 200 г сметани, 100 г масла, 2 жовтки, 1/2 білка, 1/4 склянки цукру, 1 ст. ложку вершків, 1 ч. ложку картопляного крохмалю, 1/2 ст. ложки сиру посолити і вимішати з такою кількістю муки, щоб тісто було не надто тверде. Місити протягом 1/2 год.

ВАРЕНИЙ ПИРІГ. З 1/2 кг цукру приготувати сироп, як на варення. Запарити 1/4 кг посіченого мигдалю, вкинути його у сироп і варити протягом 4 хв. Додати 1/4 кг тертого шоколаду, 120 г масла, 2 ст. ложки варення і варити, помішуючи, протягом 20 хв. Масу розкласти на плоскому тарелі, коли охолоне, покрити помадкою.

ПИРІГ З МАСОЮ. З 1/2 кг муки, 1/4 кг масла, 120 г цукру і 1 жовтка замісити звичайне крихке тісто. Окремо всипати у ринку 1/2 кг запареного перемеленого мигдалю, додати 1/2 кг цукрової пудри, 1/4 кг ізюму, сік з 1 апельсина, 1 склянку води і варити, помішуючи, поки загусне. Гарячу масу накласти на спечене тісто, прикрасити шматочками підсмаженої з цукром апельсинової шкірки.

АПЕЛЬСИНОВИЙ ПИРІГ. З 1/2 кг муки, 1/4 кг масла, 120 г цукру і 2 яєць замісити крихке тісто, викласти його у форму і спекти у духовці. Тоді обкласти скибками вареного апельсина і покрити мигдалевою масою, яку приготувати так: запарити 1/2 кг потовченого мигдалю, додати 1/4 кг цукру, 5 жовтків і розтирати протягом 1/2 год. Зверху полити пиріг помадкою.

ШОКОЛАДНИЙ ПИРІГ. З 1/2 кг муки, 1/4 кг масла, 120 г цукру і 2 яєць замісити крихке тісто. Окремо взяти 1/2 кг цукру, 1/2 кг шоколаду, 1/2 кг порізаних горіхів, 1 ст. ложку пшеничної муки, піну з 6 білків і добре вимішати. Тісто розкачати і викласти на змащений маслом лист. Зверху розкласти шоколадну масу. Випікати у духовці на повільному вогні.

ПИРІГ З ЯБЛУКАМИ. До 1 яйця і 1 ст. ложки сметани додати неповну склянку муки, 1/2 ст ложки масла, посолити і замісити тісто. Розділити його на 4 частини і розкачати 4 коржі величиною з таріль. Почистити і порізати 1/2 кг яблук. Перший корж викласти на змащений маслом лист, заповнити частиною порізаних яблук і посипати цукром, прикрити другим коржем, змащеним маслом, і т. д. Випікати у гарячій духовці на повільному вогні протягом 20—25 хв. Соком, що витікає, поливати пиріг зверху.

ПИРІГ З МИГДАЛЕМ. 20 зерен мигдалю порізати, підсмажити до темно-золотистого кольору і потовкти. Розтерти до побіління 4 жовтки з 8 ст. ложками цукру, додати 4 ст. ложки тертої булки. Все це вимішати з піною 4 білків і спекти у двох невеличких, змащених маслом формах два коржі. З 1/2 склянки води і 3/4 склянки цукру зварити густий сироп, додати до нього 4 почищені порізані яблука, ваніліну і зварити. Цією масою змастити один корж і прикрити другим, на середину покласти 2—3 чвертки яблук.

ПИРІГ З АГРУСОМ. 200 г масла, 400 г муки, 1 ст. ложку рому, 1 ст. ложку сметани, 1/2 склянки цукру, 1 ч. ложку тертої цедри з 1 лимона, 10 зерен товченого мигдалю добре вимісити, розкачати, викласти на змащений маслом бляшаний лист і спекти. Окремо запарити 2 склянки почищеного агрусу, вимішати його з 1/2 склянки цукру і корицею. Цю масу викласти на спечений корж, тоді допекти у духовці.

ПИРІГ З ВИШНЯМИ (ПЛЯЦОК). Замісити на сметані тісто, поділити його на 2 частини і розкачати. Одну половину тіста заповнити підсушеними вишнями без кісточок, посипати їх цукром і накрити другою половиною тіста, змастити яйцем, випікати і подати з цукром.
Такий пиріг можна також робити з ожиною, агрусом, яблуками, суницями, чорницею або іншими ягодами.

ПИРІГ З КРИХКОГО ТІСТА. Замісити на соді крихке тісто, поділити його на дві частини і розкачати. Почистити 1 кг яблук (кожне яблуко натерти лимоном, щоб не чорніло), порізати, викласти у ринку, додати 1 склянку цукру, 1—2 ст. ложки води і підварити, щоб яблука зм'якли. Тоді охолодити, заповнити одну частину тіста, накрити другою частиною і спекти.

БАГАТОШАРОВИЙ РУСЬКИЙ ПИРІГ. Вибити 5 яєць, влити 3 склянки охолодженої води, розведеної з 120 г цукру, чарку рому, посолити і вимі-

шувати, поступово досипаючи по 1/2 склянки 2 кг муки. Місити довго, поки тісто почне відставати від рук. Тоді викласти його на дошку, посипати мукою і розділити на 40—50 частин. Виробити з них булочки, підсипати мукою, розкачати на млинці і покласти один на другий, пересипаючи мукою, щоб не позліпалися. Круглий бляшаний лист змастити смальцем або маслом і викласти на нього гіркою млинці, розтягуючи їх у руках. Кожен млинець змастити маслом, тоді варенням. Краї млинців підігнути, щоб варення не стікало, обережно обрізати і змастити маслом. Випікати у духовці протягом 1/2 год на повільному вогні. Готовий пиріг посипати цукром.

Цей пиріг можна зберігати в холодному місці протягом 2—3 тижнів. При подачі на стіл підігріти.

ПИРІГ З СИРОМ. Замісити будь-яке тісто, поділити його на дві частини, одну трохи більшу, і розкачати. Більшу частину тіста викласти на лист, наповнити сирною начинкою і прикрити другою частиною тіста. Краї пирога стягнути, зверху змастити яйцем і випікати у духовці протягом 20—25 хв. Сирну начинку приготувати так: 800 г свіжого сухого сиру протерти через сито, додати 50—100 г масла, 4 ст. ложки сметани, 200 г цукру, 3 жовтки, кориці, ваніліну і добре розтерти. При бажанні можна додати 1/2 склянки ізюму або цукатів.

ПИРІГ З ТЕРТОГО ЧОРНОГО ХЛІБА. Змішати $1^1/_2$ склянки просіяного тертого чорного хліба з 1 склянкою цукру. Форму змастити маслом, дно посипати тертим хлібом, накласти шар грубо порізаних яблук, посипати цукром, на цукор викласти шар тертого хліба і так чергувати декілька разів. Випікати пиріг в не дуже гарячій духовці протягом 1 год. Спечений пиріг змастити яблучним варенням. Пиріг буде ще смачнішим, якщо тертий хліб вимішати з 50 г масла.

КРАКІВСЬКИЙ ПЛЯЦОК. Приготувати крихке тісто або як на бабку, розкачати його і тонким шаром викласти на бляшаний лист, змащений маслом. Приготувати таку начинку: до 1 кг свіжого перетертого сиру додати 1/3 кг цукру, 120 г масла і добре розтерти в макітрі. Тоді вбити по одному 8 жовтків і, продовжуючи розтирати, всипати мигдалю, ваніліну, цукатів. Цю масу викласти на тісто і випікати протягом 1 год на повільному вогні.

ПИРІГ ЗІ СЛИВАМИ. Приготувати крихке тісто. Розкачати його і тонким шаром викласти на лист. Запарити кип'ятком 400 г слив, викласти їх на

друшляк, вийняти кісточки і дрібно посікти. Тоді приготувати таку начинку: до 400 г грубо порізаного мигдалю додати цедру з 1 лимона, трохи кориці, гвоздики, всипати 1/2 кг цукру і вимішати з піною з 6 білків. Цю масу викласти на тісто, зверху додати посічені сливи і випікати у духовці на повільному вогні.

БАКАЛІЙНИК. Приготувати крихке тісто, розкачати його і тонким шаром викласти на лист. У скляній посудині розтерти 1/4 кг цукру з 3 білками, додавши соку з 1 лимона. Всипати 1/2 кг порізаного інжиру, 1/2 кг ізюму, 1/2 кг товченого мигдалю, 1/4 кг цукатів, 120 г підсмажених з цукром апельсинових шкірок, додати кориці, гвоздики, ваніліну, 200 г картопляного крохмалю і добре вимішати. Цю масу викласти на тісто, накрити папером і випікати у духовці на повільному вогні.

СОЛОДКИЙ ХЛІБ. Приготувати крихке тісто, розкачати його і тонким шаром викласти на лист. З 10 білків і 1/4 кг меленого цукру збити піну, додати 1/4 кг порізаного повздовж мигдалю, 1/4 кг ізюму, 120 г дрібно порізаного інжиру, 120 г цукатів, кориці, гвоздики, ваніліну. Приготовлену масу викласти на тісто, поставити у ледь теплу духовку, щоб солодкий хліб не випікався, а лише підсушувався.

ГОРІХОВА ЛЕГУМІНА. Розтерти у макітрі 12 жовтків з 1/4 кг цукру. Окремо збити на піну 12 білків, з'єднати з жовтками, додати 1/2 кг тертих горіхів, пересипаних 100 г цукру, і 12 ч. ложок пшеничної муки, вимішати і вилити у дві тортівниці. Випікати у духовці. Окремо збити 1/4 л сметани з 2 ст. ложками цукру, додати трохи ваніліну, 2 ст. ложки товчених горіхів і вимішати. Цією масою перекласти спечені охолоджені горіхові коржі. Зверху посипати цукром.

ЛИМОННА ЛЕГУМІНА. Зварити 1 цілий лимон, розтерти його в макітрі з 200 г цукру і 10 жовтками. Збити піну з білків, вимішати з лимонною масою у макітрі і вилити у змащену маслом і обсипану тертою булкою форму. Спекти у духовці.

КАРТОПЛЯНА ЛЕГУМІНА. 1/2 л молока запарити з 1/4 кг картопляного крохмалю. Розтерти 1 ст. ложку масла з 6 жовтками і 1 склянкою цукру, додати цедру з 1 лимона, трохи кориці, піну з білків. Усе це вимішати із запареним крохмалем. Випікати у духовці.

МАРЦИПАНОВА ЛЕГУМІНА. 1/4 кг мигдалю і 1/4 кг горіхів перемолоти, потовкти у ступці і залити 2 ст. ложками води. Цю масу з'єднати з 1/2 кг цукру, скропленого водою, і поставити на вогонь, весь час помішуючи, доки маса не відставатиме від ложки. Тоді викласти її на змащений маслом папір і розплескати мокрими руками або половинкою лимона.

ГРЕЧАНА ЛЕГУМІНА. 6 жовтків розтерти з 1 склянкою цукру, додати ванілін, піну з білків і вимішати з 1 склянкою гречаної муки. Масу викласти у форму і спекти у духовці. Перед подачею на стіл полити збитою з цукром сметаною, прикрасити конфітюром.

ЛЕГУМІНА З ПШЕНИЧНОЇ АБО КУКУРУДЗЯНОЇ КРУПИ. 1/4 кг пшеничної або кукурудзяної крупи залити на 2—3 год холодним молоком, тоді вимішати з 5 жовтками, розтертими з 5 ст. ложками цукру, додати цедру з 1 лимона і піну білків. Усе це викласти у змащену маслом і обсипану тертою булкою форму. Випікати у духовці протягом 1/2 год. Можна додати 50 г різаного мигдалю.

МАРЦИПАНОВІ ТІСТЕЧКА. Перемолоти 400 г солодкого мигдалю і перетерти з 500 г цукру, долити трояндової води. Масу розкласти у невеличкі форми і викласти на листі у духовці, прикрити другим листом і випікати на повільному вогні. Окремо приготувати помадку з 100 г цукру і 1 ст. ложки трояндової води і полити нею тістечка, коли охолонуть.

ДРІЖДЖОВА ПАЛЯНИЦЯ. З 1/2 кг муки, 3/4 л теплого молока і 80 г дріжджів замісити тісто. Коли воно підросте, додати 15 яєць, 1/2 кг цукру, 1/2 кг масла, цедру з 1 лимона, 150 г ізюму, посолити і вимісити, досипавши ще 1/2 кг муки. Поставити тісто в тепле місце, щоб підросло, тоді викласти його на змащений маслом лист шаром, товщиною з палець. Всередину покласти посічену масу з масла, цукру і муки, змастити яйцем, посипати цукром і порізаним мигдалем. Коли тісто підросте, поколоти його виделкою. Випікати у гарячій духовці протягом 1/2 год, зверху накрити папером, щоб паляниця не пригоріла.

КРУГЛЯНКИ (ВАТРУШКИ). Круглянки можна готувати з різного тіста. На розкачаний кружок тіста покласти 1 ст. ложку начинки, тоді підгорнути краї, а середину залишити відкритою. Круглянки викласти на змащений маслом лист, тісто змастити яйцем. Випікати у гарячій духовці протягом

15—20 хв. Начинка для круглянок може бути різноманітна: з будь-якого густого варення, малини, вишень, порічок, переварених з цукром яблук, суниць, чорниць, ожини, з сиру, пшона, гречаної каші, картоплі або цибулі. Начинку з пшона приготувати так: 1 склянку пшона тричі промити кип'ятком, залити 3 склянками молока, зварити, посолити, додати 1 ст. ложку масла, а коли охолоне, вимішати з 3 яйцями.

МАКІВНИК. Приготувати дріжджове тісто. Розтерти мак з 1 ч. ложкою вершків, цукром, посіченим мигдалем, 2—3 яйцями. Цю масу покласти на розкачане тісто, звинути у рулет, почекати, поки тісто підросте, тоді випікати у духовці.

ЯБЛУЧНА ЗАПІКАНКА. Почистити 8—10 винних яблук, вийняти серединки, яблука порізати на тонкі скибки, посипати їх цукром, корицею, додати 1 ст. ложку масла і тушкувати протягом 10 хв. Дно і боки форми змастити маслом і викласти грінками з булки. Яблука вимішати з 2—3 ст. ложками абрикосового повидла і 1 ст. ложкою ізюму, наповнити ними форми, зверху прикрити грінками. Пекти у гарячій духовці протягом 1/2 год.
Замість грінок форму можна обліпити крихким тістом або викласти папером і наповнити горохом.

РИС ЗІ СМЕТАНОЮ. Зварити на молоці 1/4 кг рису, щоб розсипався, і викласти його копичкою на полумисок. Перед подачею на стіл збити 1/2 л сметани з 120 г цукру і ваніліном. Цією масою полити рис або влити її у середину копички. Прикрасити конфітюром.

РИС З ЯБЛУКАМИ. Зварити на молоці 1/2 кг рису, додавши 1 ст. ложку масла. Окремо порізати на тонкі скибки кілька почищених яблук, посипати їх цукром, вимішати з 100 г ізюму. Тоді викладати шарами рис і яблука у змащену маслом і обсипану тертою булкою ринку. Випікати у духовці протягом 1/2 год. Подавати до столу з соком.

СНІГОВІ КУЛІ. 300 г муки змішати з 1 ч. ложкою солі і розтерти з 150 г масла. Додати 2 жовтки і стільки вершків, щоб розвести не дуже рідке тісто. Викладати на сковороду з гарячим смальцем. Подавати з цукром і ваніліном.

ХРУСТИ. Взяти 1/2 кг муки, 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки цукру, 1 яйце, 1 ст. ложку оцту, 1/2 склянки сметани і замісити тісто. Тонко його розкачати, порізати на квадратики або ромбики, розрізати посередині і один кінець протягнути через розріз. Хрусти смажити на гарячому смальці. Посипати цукром, подавати з підігрітим медом до чаю.

НУГАТ. 1/2 кг мигдалю дрібно посікти, вимішати з 1/2 кг цукру, скропити чаркою трояндової води і залишити на добу. Тоді всипати у ринку 120 г цукру, скропити його водою і підсмажити. Відтак змішати з мигдалевою масою і продовжувати смажити, поки не загусне. Тоді викласти на спечений корж крихкого тіста.

БЕРЛІНСЬКІ ТІСТЕЧКА. Розтерти 120 г масла, вбити по одному 4 яйця, 2 жовтки, додати 120 г цукру, цедру з 1 лимона, корицю, всипати 250 г муки і замісити тісто. Виробити з нього невеличкі тістечка і спекти їх у духовці.

МИГДАЛЕВІ ОБАРАНКИ (КРЕНДЕЛЬКИ). 400 г солодкого мигдалю дрібно порізати, додати піну 3 білків, 300 г цукру, 100 г тертого шоколаду, вимішати і сформувати тісто у вигляді крендельків. Підсушити їх у печі.

ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ. Взяти 300 г муки, 2 склянки масла, 1/2 склянки води, 1 чарку рому, замісити густе тісто і тонко його розкачати. Порізати 5 солодких почищених яблук, розкласти їх на тісті, посипати 1/4 склянки цукру, краї тіста змастити яйцем і спекти у духовці. Окремо порізати на скибки 3 кислі яблука або 6 персиків, додати 150 г запарених слив, 2 ст. ложки рому, 1 ч. ложку цедри з лимона, 1/4 ч. ложки желатину, 1/2 склянки цукру, 1 склянку води. Все це варити, поки маса не загусне, відтак протерти її через сито і покрити нею випечене тісто. Пиріг порізати на шматки і посипати цукром з ваніліном.

МАЗУРИК З ВАРЕНИХ ЖОВТКІВ. Розтерти 10 варених жовтків, поступово підливаючи 1/2 склянки холодного перетопленого масла, додати 1/2 склянки цукру, цедру з 1/2 лимона, 3/4 склянки муки, 2 сирих яйця і вимішувати протягом 1 год. Викласти на лист, накрити змащеним папером, зверху масу накрити тістом. Випікати у негарячій духовці. Готовий мазурик полити помадкою і прикрасити конфітюром.

УКРАЇНСЬКИЙ МАЗУРИК. Натерти на тертці шкірку з 1 лимона, а сам лимон зварити, вийняти зернятка, розтерти і відтиснути сік. Усе це з'єднати, додати 2/3 склянки цукру, 6 жовтків і розтирати протягом 1 год. Відтак додати піну з 6 білків, досипати 1/3 склянки картопляного крохмалю, розмішати і цією масою наповнити змащену маслом форму. Випікати у духовці.
Так само можна приготувати мазурик з абрикосів і персиків.

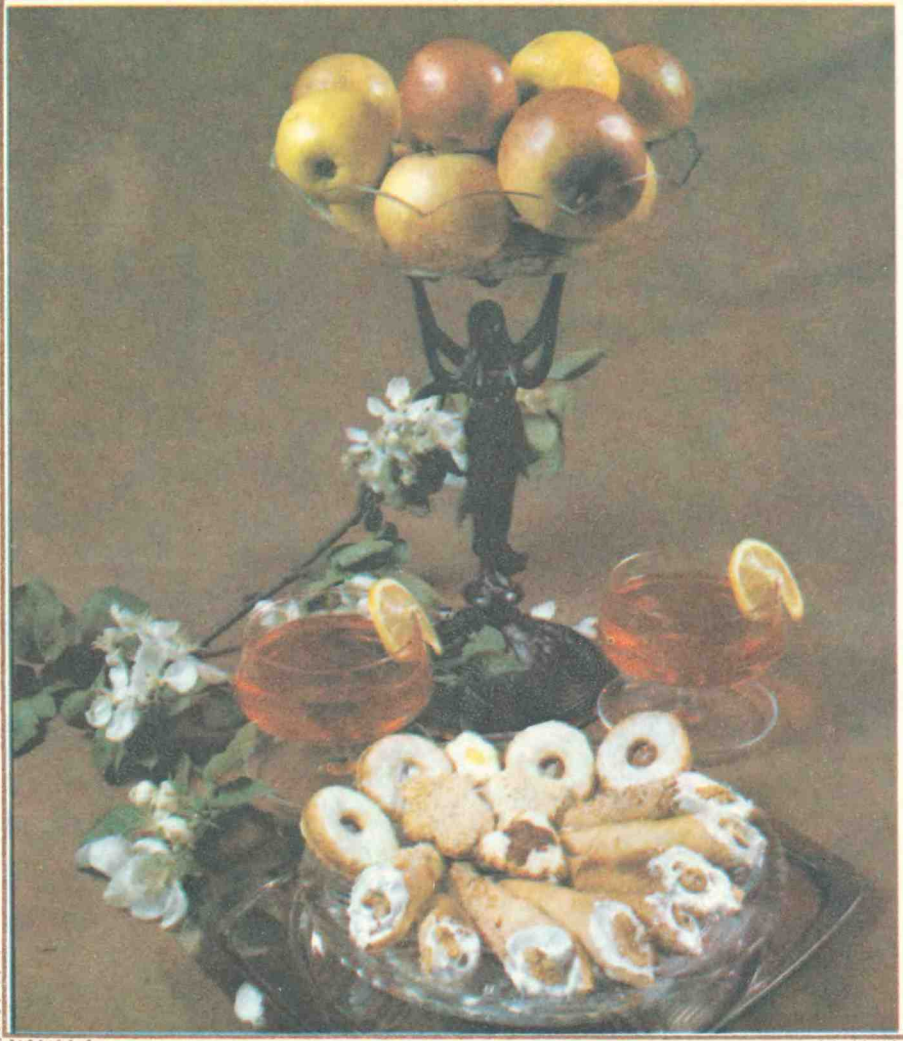
АНГЛІЙСЬКІ ТІСТЕЧКА. Розтерти до побіління 100 г масла, додати по ложці 100 г цукру, відтак 3 жовтки, цедру з 1/2 лимона, 1 ст. ложку солодкого мигдалю, піну з 3 білків і досипати 100 г муки. Замісити тісто, викласти його на лист, накритий змащеним папером, і випекти в духовці. Тоді порізати на прямокутні тістечка.

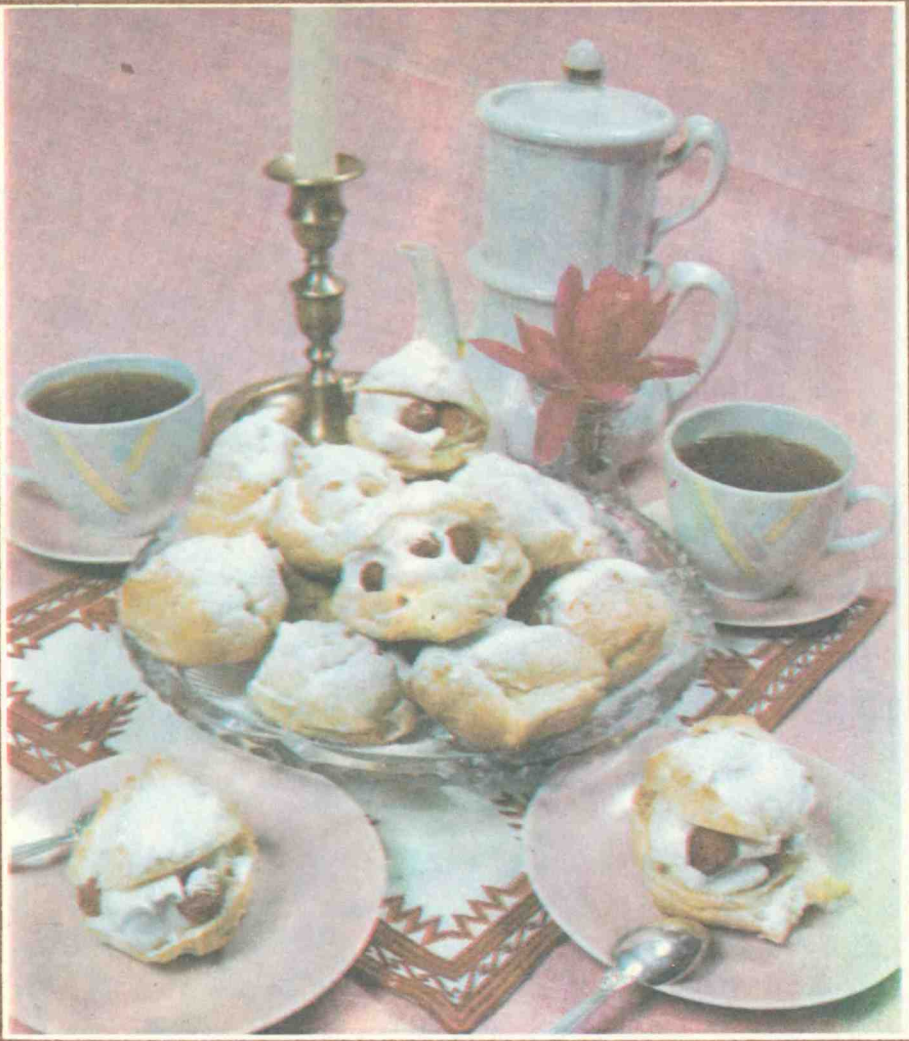
ТІСТЕЧКА З КОНФІТЮРОМ. 200 г масла розтерти до побіління, додати 100 г цукру, 2 яйця, 300 г муки і розтирати протягом 1 год. Цією масою наповнити до половини бляшані формочки, всередину покласти конфітюр, а зверху накрити тією ж масою. Поставити в духовку, щоб зарум'янилися.

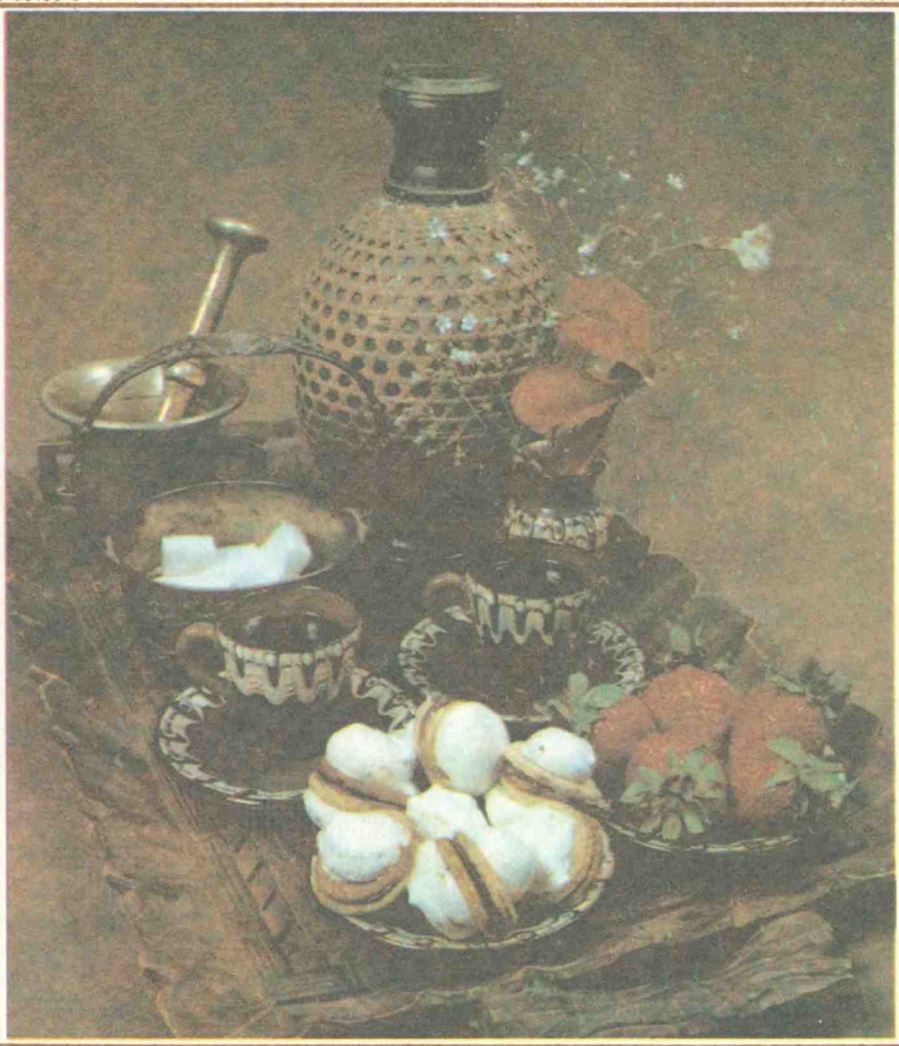
СМЕТАННІ ТІСТЕЧКА. Розтерти 1/2 склянки розтопленого масла, додати 1/2 склянки цукру, 2 яйця, 1/4 склянки товченого гіркого мигдалю, 1/2 склянки сметани і 2 склянки муки. Все це старанно розтерти, викласти тонким шаром на лист, змастити яйцем, посипати мигдалем і цукром, поставити у холодне місце на 10 хв. Випікати у духовці, відтак порізати на квадратики.

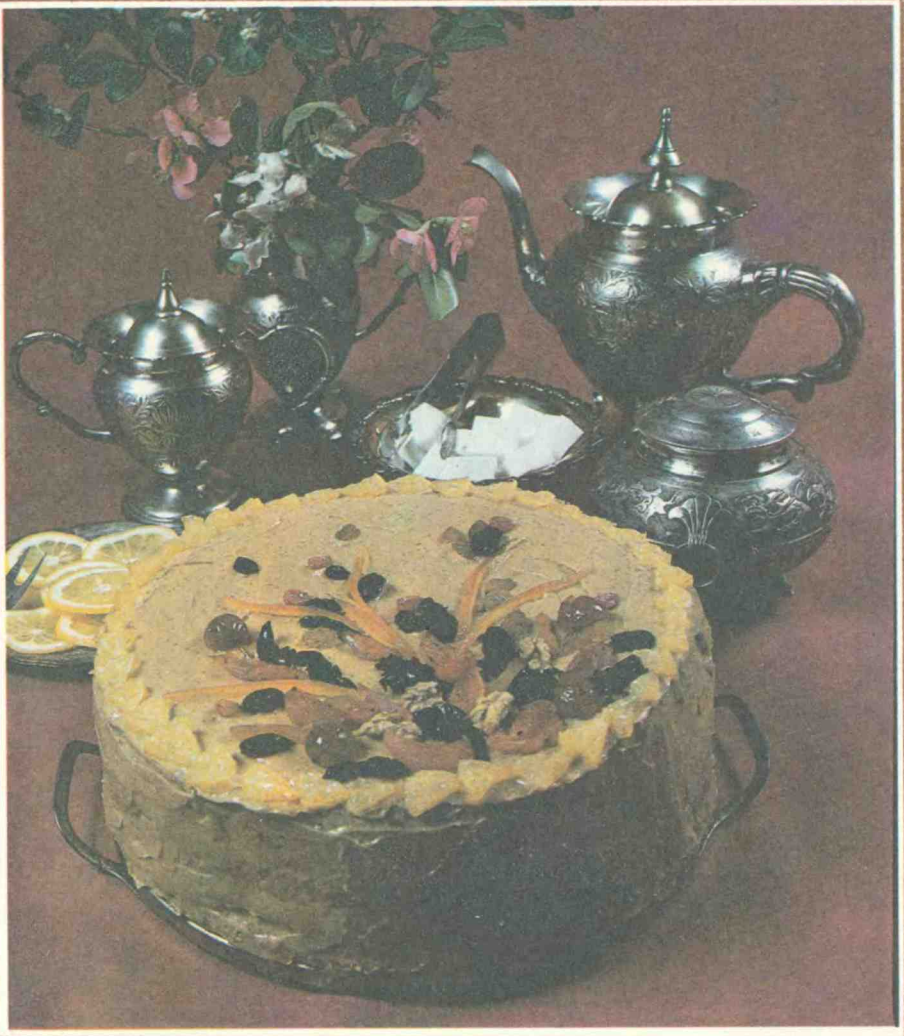
ВЕРШКОВИЙ ПИРІГ. Розтерти 3 ст. ложки розтопленого масла, додати 1 яйце, 1 жовток, 6 ст. ложок вершків, 4 ч. ложки цукру, 1/2 склянки муки, при бажанні додати корицю або цедру з лимона. Все це вимішати, охолодити, тонко розкачати і викласти на змащений маслом лист. Зверху тісто змастити жовтком, розбитим з 1 ст. ложкою вершків, посипати дрібно посіченим мигдалем і випекти у духовці. Коли охолоне, порізати на квадратики.
Це тісто можна покрити такою масою: запарити 1/2 склянки маку, через 1 год воду відлити, мак просушити і розтерти в макітрі, додати 200 г цукру, корицю, 2 яйця і вимішати.

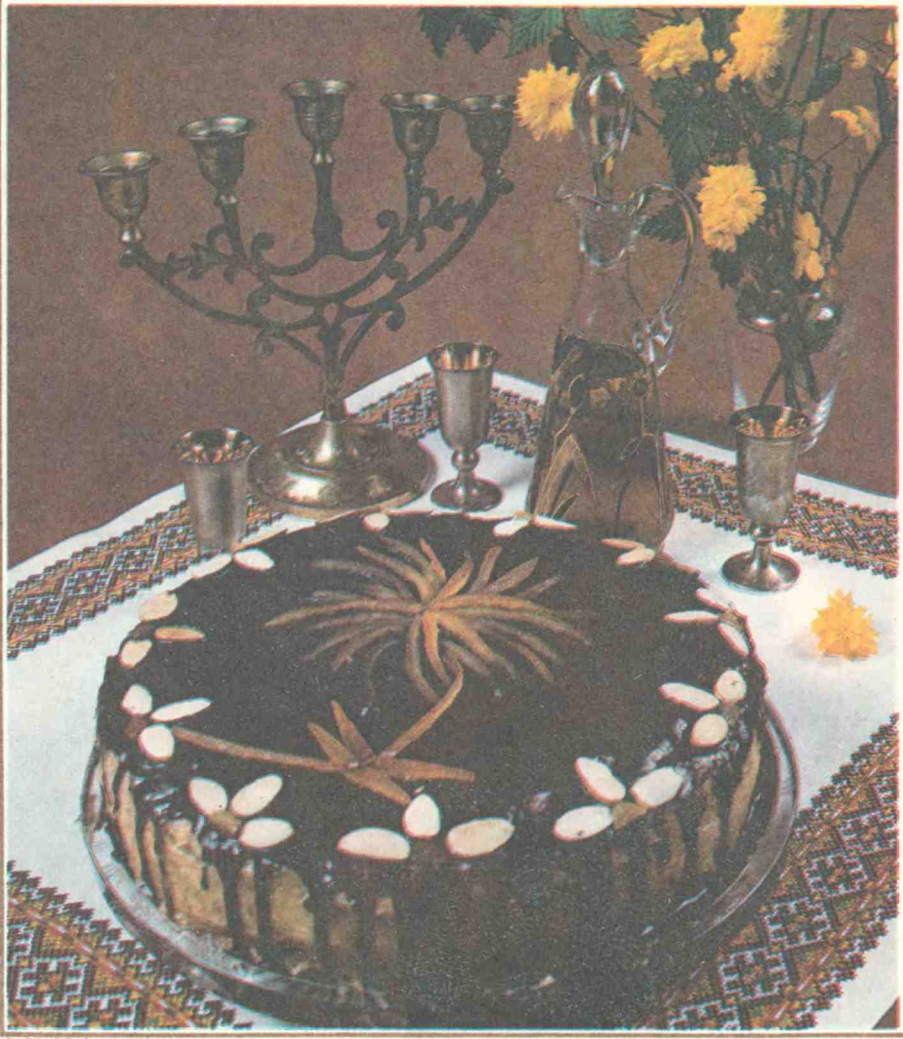
BLACKBERRY

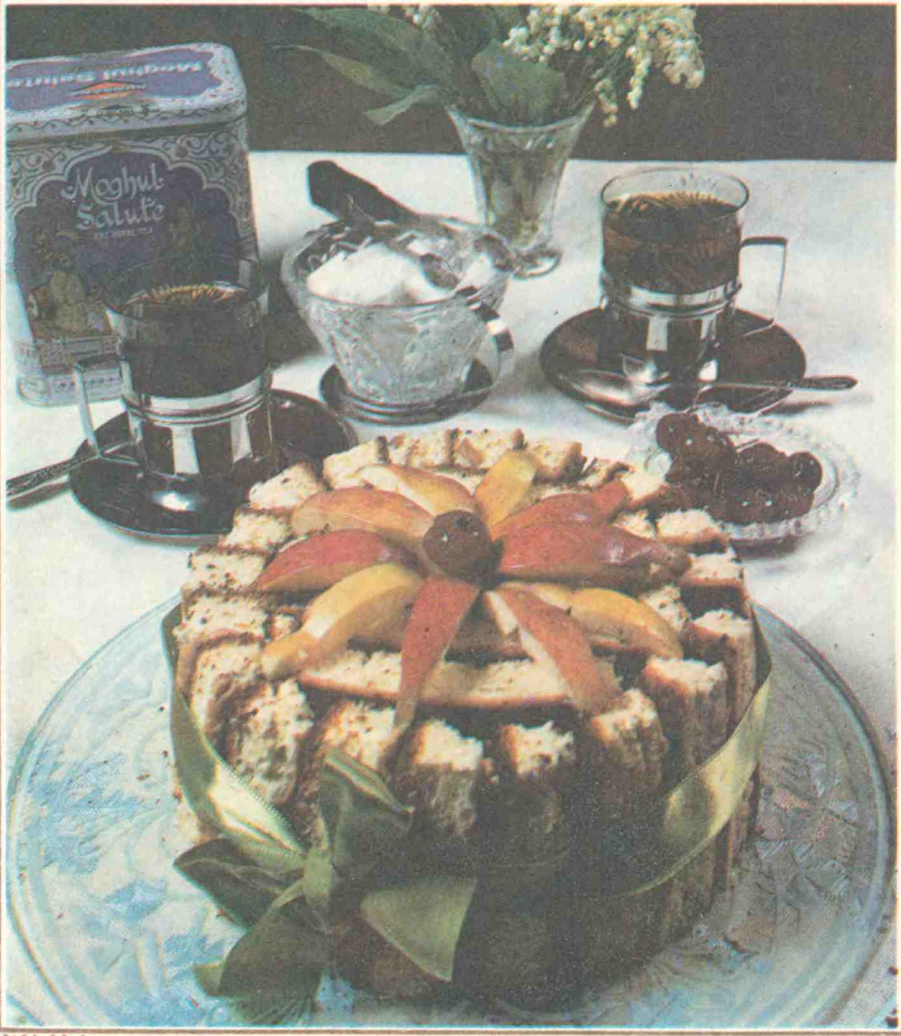


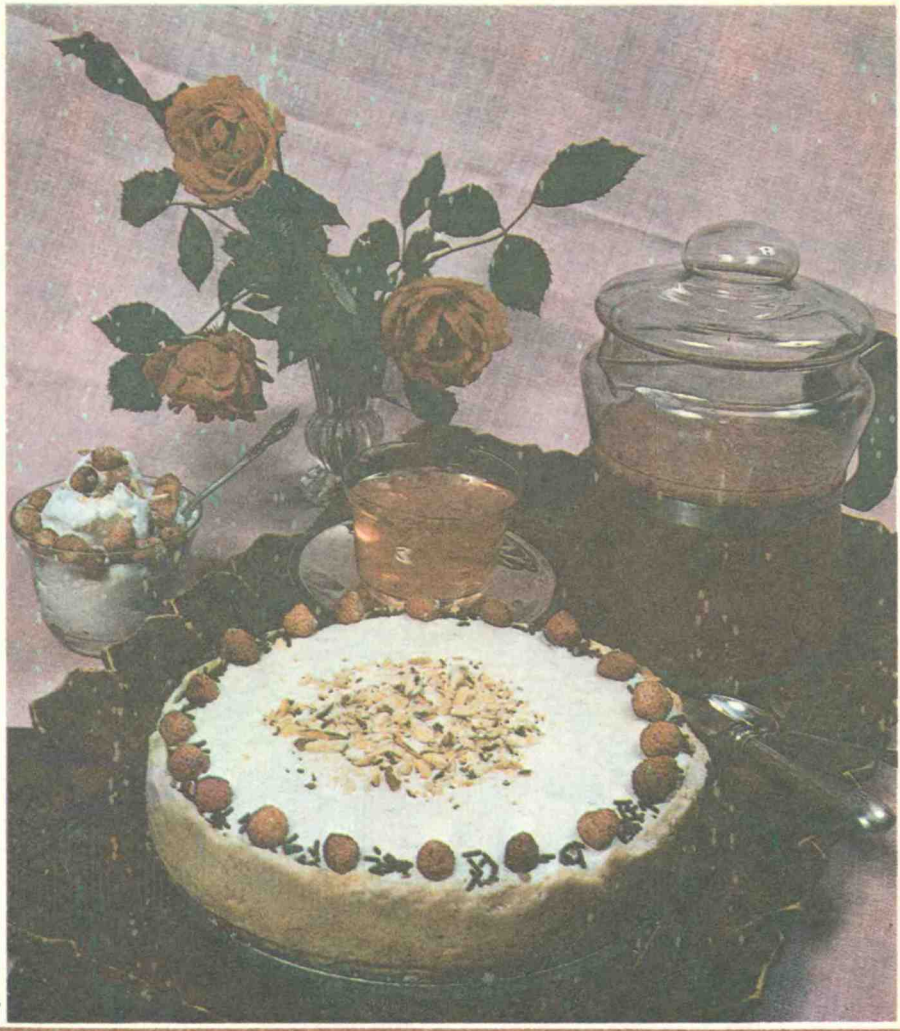









Moghul
Salute



МИГДАЛЬНІ СТРУЖКИ. 150 г солодкого мигдалю і 50—60 г гіркого запарити, почистити, просушити, дрібно посікти, додати 200 г цукру, піну з 5 білків і добре вимішати. Цю масу викласти на змащений маслом лист і випікати у помірно гарячій духовці, тоді вийняти і одразу порізати на квадратики.

СУХАРИКИ (БІСКВІТИ). 6 жовтків розтерти з 6 ч. ложками цукру, поки не побіліють. Додати піну з 6 білків і по одній 6 ч. ложок муки. Цією масою наповнити форму і випекти у духовці. Порізати на невеличкі сухарики.

ІТАЛІЙСЬКІ ТІСТЕЧКА. 6 жовтків і 3 білки розтирати з 100 г цукру, поки маса не побіліє. Тоді досипати 1/2 склянки товченого мигдалю, трохи ваніліну, кілька гвоздик, 300 г муки, вимішати і охолодити. Масу розкласти купками на змащеному маслом листі і випекти у духовці. Подавати до кави, чаю.

ПЕРЕКЛАДАНІ ТІСТЕЧКА. Заварити 4 ст. ложки розтопленого масла з 8 ст. ложками молока, додати 12 ст. ложок муки, розмішати, охолодити, вбити 2 яйця і місити, поки тісто не почне відставати від стінок ринки. Тоді викласти його на дошку і виробити з нього 24 тістечка у вигляді п'ятисантиметрових пальчиків. Спекти їх у духовці.
Окремо взяти 2 ст. ложки розтопленого масла і 50 г муки, розмішати з 1/2 склянки міцної чорної кави, розведеної з 3 ст. ложками вершків і 4 ч. ложками цукру. Цю масу заварити і охолодити. Кожне тістечко розрізати на дві частини, змастити приготовленою масою і скласти разом. 200 г цукру розвести з 1 склянкою міцної чорної кави і варити до загустіння. Охолодити, весь час помішуючи, доки маса не посіріє, долити до неї сік з 1/2 лимона і розмішати. Тоді вмочати в масу тістечка і підсушити їх у духовці.

МИГДАЛЬНІ ВІНОЧКИ. Пошаткувати 200 г солодкого мигдалю. Взяти 200 г цукру, 2 білки, сік з 1/2 лимона, все це вимішати до побіління, тоді додати пошаткований мигдаль. З одержаної маси виробити віночки, викласти їх на лист, застелений папером, і випекти у духовці.

ШОКОЛАДНІ ТІСТЕЧКА. 100 г цукру розтерти з 4 жовтками, поки не побіліють, досипати 50 г товченого мигдалю, 50 г тертого шоколаду, 50 г

муки, додати піну з білків. Масу вилити на бляшаний лист і випекти у помірно гарячій духовці, змастити помадкою і порізати на квадратики.

ПУМКИ. Збити на піну 4 білки, всипати 1 склянку цукру і добре вимішати. Цю масу викласти ложкою невеликими купочками на лист, застелений папером. Випікати у духовці на повільному вогні. Готові пумки залишити на ніч, щоб підсохли.

ЗАВАРНІ ПУМКИ. 200 г цукру залити водою, зварити густий сироп і охолодити. Збити піну з 4 білків і, безупинно помішуючи, влити її в сироп. Одержану масу викласти ложкою повздовжніми купочками на змащений маслом лист. Випікати у духовці. В середину кожної пумки покласти по сухій вишні. Скласти пумки попарно і підсушити у теплій духовці.

ТІСТЕЧКА З КРЕМОМ. 6 жовтків розтерти з 6 ст. ложками цукру, поки не побіліють, додати цедру з 1/2 лимона, 2 ст. ложки розтопленого масла, 5 ст. ложок муки, піну з 6 білків і обережно вимішати. Цю масу викласти на лист, застелений змащеним папером, розрівняти, поставити в духовку і випікати до напівготовності. Тоді вийняти, порізати на квадратики і випекти. Відтак зняти з паперу, кожне тістечко змастити конфітюром і скласти попарно. Підсушити у теплій духовці.

ГАМБУРЗЬКІ ТІСТЕЧКА. Розтерти 6 жовтків з 1/3 склянки цукру, поки не побіліють, додати піну з 7 білків, 1/3 склянки картопляного крохмалю і вимішати. Тісто викладати ложкою на змащений маслом лист так, щоб тістечка були величиною з яйце, посипати їх цукром і випікати у духовці на повільному вогні. Коли охолонуть, розрізати кожне впоперек і наповнити такою начинкою: збити на піну 1/2 склянки вершків, додати ваніліну, 1/4 склянки цукру і вимішати. Зверху посипати тістечка цукром.

ПАМПУШКИ. Розчинити тісто з 2 склянок муки і 30—40 г дріжджів, розведених у 1 склянці молока, і поставити його у тепле місце. Коли тісто підросте, вимішати його, посолити, додати 50—100 г масла, 4 жовтки, розведені з 1 ст. ложкою цукру, 1 склянку муки, 1/2 ч. ложки кориці, цедру з 1 лимона, ванілін, 2 ст. ложки рому, посолити і вимісити. Поставити на 1 год у тепле місце. Відтак викласти тісто на дошку, розкачати на два коржі, товщиною з палець. На один корж розкласти купочками по 1/2 ч. ложки конфітюру, накрити другим коржем і склянкою вирізати пампушки.

Залишити, щоб підросли. Смажити відразу 5—6 пампушок у гарячому смальці навпіл з маслом, доливши чарку горілки, щоб смалець кипів, але не пригоряв. Підсмажені пампушки викласти на сито, посипати цукровою пудрою з корицею.
Замість конфітюру пампушки можна начиняти яблуками або пересмаженими з цукром червоними помідорами.

ПАМПУШКИ БЕЗ НАЧИНКИ. 2 склянки муки заварити з 1 склянкою молока. Коли маса охолоне, долити ще 1/3 склянки молока, розведеного з 40—50 г дріжджів, і замісити тісто. Поставити його у тепле місце, щоб підросло. Тоді вимішати, посолити, додати 4—5 жовтків, розтертих до побіління з 1/2 склянки цукру, 1/2 склянки розтопленого масла, 5—6 зерен товченого гіркого мигдалю і стільки муки, щоб тісто можна було розкачати. Додати піну з 4—5 білків, усе це вимішати і залишити на 3/4 год, щоб тісто підросло. Тоді виробити пампушки і підсмажити їх у гарячому жирі.

ПАМПУШКИ БЕЗ ДРІЖДЖІВ. Заварити у 2 склянках води $1^1/_2$ ст. ложки масла, всипати 2 склянки муки і вимішувати до утворення однорідної маси. Коли охолоне, вбити 4 яйця, додати цукор за смаком і цедру з 1 лимона. Тісто вимішати і, вмочаючи ложку в розтоплене масло, брати нею тісто і викладати у дуже гарячий жир (масло навпіл зі смальцем або гусячий жир). Коли пампушки зарум'яняться, викласти їх на сито, тоді на полумисок, обсипати цукровою пудрою або скропити сиропом.

ШОКОЛАДНІ ПАМПУШКИ. Розтерти 6 жовтків з 300 г цукру, поки не побіліють, додати 300 г муки і піну з 6 білків. З цього тіста трубочкою з паперу витискати невеличкі округлі купочки, посипати їх цукром, спекти і охолодити. Тоді з кожної пампушки вийняти знизу серединку і наповнити густими вершками, збитими з цукром (1/2 склянки вершків, 3—4 ч. ложки цукру, трохи ваніліну). Скласти їх попарно, тоді вмочати в шоколад і підсушити у теплій духовці.
Шоколад приготувати так: заварити 50 г шоколаду і 200 г цукру з 2 склянками молока, процідити і варити до загустіння (поки залишиться 1/2 склянки маси), тоді розтерти її ложкою.

КОРЖИКИ. Заварити 2/3 склянки розтопленого масла з $1^1/_2$ склянками холодної води і 1/2 ч. ложки солі, всипати 1/2 склянки муки, вимішати і зняти з вогню. Продовжувати вимішувати, доки тісто почне відставати від

стінок ринки, тоді вбити до нього по одному 6 яєць. Можна додати також цедру з 1 лимона та посипати цукром і посіченим мигдалем. Сформувати тісто у вигляді крендельків і викласти його на лист, змащений маслом, посипати цукром і випікати в духовці протягом 1/4 год.

РУРКИ З КРЕМОМ (ТРУБОЧКИ). З грубого білого паперу скрутити трубочки довжиною 10 см, змастити їх маслом і обліпити поясками з французького тіста. Змастити яйцем, посипати цукром і випікати у духовці протягом 20 хв. Тоді папір обережно зняти, а трубочки наповнити таким кремом: приготувати піну з 6 білків, долити сироп і розмішати.

ФРАНЦУЗЬКІ ТІСТЕЧКА. Французьке тісто тонко розкачати і розрізати повздовж на дві половини. Одну половину покласти на змащений маслом лист, накласти товстий шар яблучного повидла або посипати суницями з цукром. Накрити другою половиною тіста і випікати у духовці протягом 20 хв. Тоді посипати цукром з ваніліном і порізати на квадратики. Тістечка можна також змастити кремом, який приготувати так: 6 жовтків розтерти з цукром, долити 1/2 л вершків, розведених з 1 ст. ложкою картопляного крохмалю, додати цедру з 1 лимона і збивати на вогні, поки маса не загусне. Крем накладати, коли тісто охолоне.

СМАЖЕНІ ЯМКИ. Розчинити тісто з 1/4 кг муки і 30 г дріжджів, розведених теплим молоком, і залишити в теплому місці, щоб підросло. Через 3/4 год додати 3 яйця, 1 ст. ложку цукру, 1 ст. ложку масла, сіль, ванілін. Досипати ще 1/4 кг муки і вимісити, поки тісто почне відставати від посудини, тоді залишити його. Коли тісто підросте, викласти його у форму з виїмками, змащену маслом, і підсмажити з обох боків. Подавати з повидлом і цукром.

БУХТИ. Приготувати тісто як на ямки, але жовтки розтерти з цукром, додати піну з 4—5 білків (тісто повинно бути дещо густішим). Коли тісто підросте, розкласти його купками, в середину кожної купки дати 1 ч. ложку конфітюру, викласти у змащену маслом і обсипану тертою булкою ринку і залишити. Коли бухти підростуть, випікати їх у гарячій духовці протягом 1 год. Подавати зі сметаною, розмішаною з цукром, або соком.

ГРИБОК. До 1/4 л молока додати 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки цукру, 5 жовтків, розмішаних з 120 г муки, 2 ст. ложками ізюму, посолити і вимі-

шати з піною білків. Поставити на 20 хв у гарячу духовку. Коли тісто зарум'яниться, розірвати його ложкою на кусники і подати на полумиску з цукром і ваніліном.
Замість ізюму можна взяти черешні, вишні або сливи без кісточок і за годину перед приготуванням пересипати цукром. Такий грибок можна зробити з 1/4 кг кукурудзяної муки.

ФРУКТОВИЙ ПІННИК (СУФЛЕ). Будь-які фрукти зварити і протерти, відтак збити піну з 6 білків, досипати 6 ложок цукру, додати 3 ст. ложки абрикосового або малинового повидла і все це добре вимішати. Цю масу викласти копичкою на полумисок, змащений олією, і поставити в духовку на 1/4 год.

ПІННИК З ЯБЛУК. Спекти 6—7 винних яблук, протерти їх через сито, тоді збити, додати піну з 6—8 білків і, продовжуючи збивати, додати 120 г цукру. Цю масу викласти копичкою на полумисок, прикрасити мигдалем і запікати протягом 15 хв у духовці. Так само можна приготувати пінник з лимона або апельсина, які потрібно натерти на тертці.

КАВОВИЙ ПІННИК. 3 ст. ложки меленої кави залити 1/2 л гарячих вершків, заварити і накрити. Коли рідина охолоне, процідити її. 200 г цукру розтерти з 6 жовтками, долити каву з вершками і збивати на парі, поки суміш не загусне (під кінець збивати на вогні). Відтак охолодити, додати піну білків, досипати 1 ст. ложку картопляного крохмалю і перемішати. Цю масу викласти копичкою на полумисок і поставити в духовку на 1/4 год. Так само можна приготувати чайний або шоколадний пінник. Останній готується так: 120 г шоколаду розтерти з 4 жовтками і 3 ст. ложками цукру, вимішати з піною 6 білків і 1 ст. ложкою картопляного крохмалю.

НАЛИСНИКИ. 4 яйця розвести 1/2 л молока, додати 1 ст. ложку масла, посолити і всипати стільки муки, щоб тісто можна було лити. Розігріту сковороду змастити куснем солонини і наливати по кілька ложок тіста (тісто повинно розлитись по сковороді), зарум'янити з обох боків. Готові налисники викласти на таріль і змастити будь-якою начинкою: конфітюром, мармеладом, сиром, кремом, мигдальною масою та ін. Тоді налисники звинути або скласти квадратом чи трикутником, присмажити на маслі і подати на стіл з цукром.

Мигдалеву масу приготувати так: запарити 120 г мигдалю, почистити, потовкти і вимішати з 3 ст. ложками цукру, 3 жовтками і піною білків.

АНГЛІЙСЬКІ НАЛИСНИКИ. 1 ст. ложку масла розтерти з 5 жовтками і 4 ст. ложками цукру, додати 100 г вершків, цедру з 1 лимона, 1/4 кг муки і посолити. Тоді вимішати і додати піну білків (якщо тісто надто густе, долити молока). Смажити досить грубі налисники, підрум'янюючи їх з обох боків. Відтак змастити таким кремом: 3 ст. ложки цукру розтерти з 5 жовтками, додати 1 ст. ложку муки, 1 склянку молока і збивати на вогні, доки крем не загусне. Під кінець долити чарку коньяку, скропити лимоном і добре вимішати. Налисники підпекти у духовці протягом 1/4 год.

БІСКВІТНІ НАЛИСНИКИ. 8 жовтків розтерти з 120 г цукру, поки не побіліють, відтак додати 1/4 л молока або вершків і 1/2 кг муки. Все це вимішати з піною білків. Тісто наливати великою ложкою на сковороду, налисники підрум'янювати з обох боків. Тоді змастити їх мармеладом, посипати цукром з ваніліном і підпекти у духовці протягом 5 хв.

НАЛИСНИКИ НА ДРІЖДЖАХ. Розвести теплим молоком 1/2 кг муки, додати 40 г розчинених в молоці дріжджів, 1 ст. ложку масла, 5 жовтків, розтертих з 3 ст. ложками цукру, і посолити. Тісто залишити на 1/2 год у теплому місці, щоб підросло. Налисники підсмажувати з обох боків, змастити повидлом і підпекти у духовці.

ЗАВИВАНЕЦЬ. Замісити тісто на яйцях і воді, посолити (масла не додавати, бо тісто від нього стає крихким). Тоді викласти його на дошку і місити, доки на ньому почнуть з'являтись пухирці. Відтак накрити тісто мискою, щоб вигрілося. Тоді взяти аркуш паперу, розтягнути на ньому тісто і залишити на 1/2 год, щоб підсохло. Завиванець начинити будь-якою начинкою, накладаючи її тонким шаром. Тісто скропити розтопленим маслом, краї його обрізати, посипати тертою булкою і звинути повздовж у вигляді рулета. Покласти у широку ринку, змащену маслом, зверху покрити маслом і поставити на 1 год в гарячу духовку.

Начинки для завиванця:

1. Яблука почистити і порізати на дуже тонкі скибки, з черешень або вишень вибрати кісточки, сливи перерізати на половинки і бажано зняти шкірку. Розкладати фрукти на тісті, посипати їх цукром з корицею.

2. Сир перетерти через сито і вимішати з 2 жовтками, розтертими з 1 ст. ложкою масла, 2 ст. ложками сметани, ізюмом, цукром, ваніліном і піною білків.
3. Мак запарити, перемолоти або розтерти, присмажити з 1 ст. ложкою масла, додати цукру, ваніліну і 1 ст. ложку вершків.
4. Шинку дрібно порізати і вимішати з 1 склянкою сметани, розмішаною з 2 яйцями. Посипати тертою булкою.
Можна зробити також начинку з капусти або м'яса, як на пиріжки.

ВІДЕНСЬКИЙ ЗАВИВАНЕЦЬ. 6 жовтків розтерти з 5 ст. ложками цукру, вимішати з 4 ст. ложками сметани, 40 г муки і піною білків. Тісто викласти на змащений маслом лист і пекти у духовці протягом 20 хв. Відтак змастити мармеладом, звинути повздовж у вигляді рулета і посипати цукром. Готовий завиванець порізати навскіс.

КУТЯ. Запарити 40 г промитої добірної пшениці, відцідити її, промити холодною водою і зварити. Розтерти 1 склянку маку (двічі запареного і промитого), додати 1/2 склянки цукру або 2 ст. ложки меду, вимішати з пшеницею. Якщо кутя надто густа, долити 1 склянку перевареної холодної води. Додати 1 склянку порізаних волоських горіхів. Подекуди замість пшениці вживають рис.

МЕДІВНИК З ЖИТНЬОЇ МУКИ. Розігріти 6 склянок меду. Всипати у миску 7—8 склянок сухої житньої муки, додати 5 г гвоздики, імбиру, анісу, 20 г апельсинової цедри. Залити гарячим медом і відразу долити 2 чарки горілки, досипати 1/2 ч. ложки соди. Тісто добре вимісити і виробити невеличкі медівнички. Випікати їх на листі у помірно гарячій духовці.

МЕДІВНИК З ШОКОЛАДОМ. 400 г цукру розвести в 1 склянці води, домішати $1^1/_2$ склянки меду і все це зварити, додавши 10 г соди, кориці, кілька гвоздик, пахучого перцю і 200 г змеленого мигдалю. Відтак зняти з вогню, всипати 600 г муки, розмішати, вимісити на дошці. Виробити медівнички і випекти їх у духовці на повільному вогні. Окремо приготувати густий сироп з 600 г цукру, додати 200 г тертого шоколаду, заварити і цією масою змастити медівники.

ТОРУНСЬКИЙ МЕДІВНИК. Зігріти 6 склянок меду, додати 1 склянку горілки, 15 г цедри з апельсина, 5 г пахучого перцю, 10 г анісу. Все це перемішати і влити у злегка підсмажену житню муку (9 склянок). Відтак вимішувати лопаткою близько 2 год, доки маса не побіліє. Тоді викласти її на лист, зверху скропити завареним з медом пивом. Коли тісто підросте, начинити його мигдалем і цукатами і поставити випікати у помірно гарячу духовку.

МЕДІВНИК БЕЗ ЗАПРАВ. Зварити 1 кг 200 г меду, охолодити і вимішати ложкою. Через 1/2 год вбити по одному 20 яєць, після цього додати стільки муки, щоб тісто було густе. Викласти тісто у форми і випікати у помірно гарячій духовці.

ТОРТИ

СУХИЙ ТОРТ. Взяти 400 г муки, 400 г цукру, 100 г масла, 2 яєць, 1 ч. ложку цедри з лимона і вимісити тісто. Відтак розділити його на 2 частини, виробити 2 коржі, товщиною з палець, спекти їх, перекласти будь-якою начинкою, покрити помадкою і посипати різнокольоровим маком. Тоді поставити на 10 хв у духовку.

ВИШНЕВИЙ ТОРТ. 200 г масла розтерти з 100 г цукру, 2 жовтками, 8 яйцями і 200 г меленого мигдалю до утворення однорідної маси. Тоді додати цедру з 1 лимона, 1 ч. ложку кориці, 200 г тертої булки або 200 г намоченої в молоці і відтиснутої булки і 1 склянку вишневого варення без соку. Все це вимішати і випікати у духовці.

МАКОВИЙ ТОРТ. Замочити на добу або запарити 400 г маку, відцідити його, відтиснути і розтерти у макітрі. До маку додати 30 жовтків, 400 г цукру, долити $3^1/_2$ склянки сметани, всипати 150—200 г гіркого мигдалю і 400 г картопляного крохмалю. Все це старанно вимішати, додати піну з 18 білків і вилити масу у змащену маслом і обсипану тертою булкою форму. Випікати у духовці.

ТОРТ З ВОЛОСЬКИХ ГОРІХІВ. 400 г почищених горіхів потовкти у ступі з 2 білками. Тоді перекласти у макітру, додати 200 г цукру і розтирати разом з 18 жовтками. Під кінець додати піну з 18 білків, поступово всипати 1 склянку муки. Тісто випікати у 2 формах. Готові охолоджені коржі перекласти такою начинкою: перемолоти 200 г почищених горіхів з 200 г цукру, додати 2 ст. ложки вершків і все це підсмажити. Коли маса охолоне, додати 4 жовтки і розтирати протягом 1/2 год. Відтак додати піну 1 білка і вимішати. Торт покрити помадкою і прикрасити горіхами і цукатами.

ГОРІХОВИЙ ТОРТ З ВЕРШКОВОЮ МАСОЮ. Перемолоти 200 г почищених горіхів і вимішати з 600 г цукру, додати піну з 8 білків, розмішати, розлити у 2 форми, випікати у гарячій духовці. Відтак перекласти такою начинкою: 1 склянку вершків, 1/4 ч. ложки ваніліну, 1/2 склянки цукру, трохи солі зварити у невеликій посудині, весь час помішуючи, поки половина суміші вивариться. Охолоджену масу розтерти, додавши 2 ст. ложки посічених горіхів. Готовий торт покрити помадкою.

КРИХКИЙ ТОРТ. Випекти 2 коржі з крихкого тіста. Приготувати таку начинку: 1/2 ст. ложки масла розмішати з 1/2 склянки картопляного крохмалю, долити 2 склянки вершків, додати цедру з 1 лимона, 1/2 склянки цукру і варити, доки маса не загусне. Тоді її охолодити, вбити 2 жовтки, добре вимішати і протерти через сито. Цією масою перекласти коржі, зверху покрити помадкою.

КАВОВИЙ ТОРТ. Замісити крихке тісто, виробити в ньому дно і бережок і випекти у духовці. Приготувати такий крем: зварити $1^1/_2$ склянки міцної кави і залити нею 10 жовтків, розтертих до побіління з 200 г цукру. Цю масу збивати на вогні, доки не загусне. Відтак зняти з вогню і продовжувати збивати, поки охолоне. Тоді додати піну з 3 білків, 5 г картопляного крохмалю і вимішати. Наповнити кремом випечений корж і підпекти в теплій духовці. Зверху торт покрити кавовою помадкою.

КИТАЙСЬКИЙ ТОРТ. Розтерти до побіління 400 г масла, додати 8 яєць, 8 жовтків, 100 г меленого мигдалю, 400 г цукру, 12 зварених на круто і протертих через сито жовтків, цедру з 2 лимонів, ванілін, 200 г муки. Все це старанно вимішати, розділити на 5 коржів і кожний випекти на листі, застеленому папером. Готові коржі перекласти таким кремом: 200 г масла, 1/2 склянки цукру розтерти з 8 жовтками, додати цедру з 1 лимона, ванілін і збивати, поки маса не загусне. Зверху торт покрити жовтою помадкою.

ВІДЕНСЬКИЙ ТОРТ. Розтерти до побіління на холоді 300 г розтопленого масла, вбити по одному 12 яєць, поступово всипати 400 г цукру, 400 г муки і розмішати. Це тісто розлити у кілька паперових формочок, викласти їх на лист і випекти у духовці. Випечені коржі перекласти конфітюром, покрити помадкою і прикрасити фруктами.

ВІДЕНСЬКИЙ ТОРТ З МИГДАЛЕМ. Розтерти до побіління 400 г розтопленого масла, додати 6 жовтків, розтертих з 400 г цукру, 100 г меленого мигдалю, цедру з 1 лимона, ванілін, 200 г картопляного крохмалю, 200 г муки. Все це вимішати, додати піну з 36 білків і ще раз вимішати. Це тісто розлити у 7 паперових формочок і випекти у гарячій духовці. Коли коржі охолонуть, перекласти їх конфітюром, краї рівно обрізати, зверху торт покрити білою помадкою і прикрасити фруктами.

ТРОЯНДОВИЙ ТОРТ. 400 г цукру старанно розтерти з 12 жовтками, додати 6 крапель трояндової олії, домішати піну з 12 білків і досипати 200 г картопляного крохмалю. Випекти у духовці і покрити рожевою помадкою.

ГЕТЬМАНСЬКИЙ ТОРТ. Розтерти на холоді 1/2 склянки розтопленого масла. Окремо розтерти 6—7 жовтків з 1/2 склянки цукру, вимішати з маслом, всипати по ложці 1/2 склянки муки, під кінець домішати піну білків. Випікати у формі в дуже гарячій духовці протягом 1/2 год. Коли зарум'яниться, витягнути, охолодити, розрізати на два коржі, перекласти їх мигдалевою масою і покрити помадкою.

ТОРТ З ЛІСОВИХ ГОРІХІВ. Запарити 800 г почищених горіхів, потовкти їх з 800 г цукру, розтерти в макітрі, додавши 2 білки, відтак домішати піну з 24 білків. Масу розлити у 3 форми, випекти у гарячій духовці і охолодити Приготувати таку начинку: $1^1/_2$ склянки густих вершків, 200 г цукру, 1/4 ложки ваніліну варити, поки маса не відставатиме від стінок посудини. Випечені коржі перекласти гарячою начинкою і посипати посіченими горіхами.

ТОРТ З РОМОМ. 400 г масла розтерти до побіління, змішати з 6 жовтками і 200 г цукру, додати цедру з 1 лимона, ванілін, піну з 4 білків, 300 г тертої булки і випікати у 2 формах. Охолоджені коржі скропити ромом, змастити малиновим варенням і покрити пуншовою помадкою.

ХЛІБНИЙ ТОРТ. Розтерти 6 жовтків з 130 г цукру, додати цедру з 1 лимона, 100 г горіхів, 3 товчені гвоздики, цукати, 100 г просіяного хліба, піну з 6 білків і випікати у 2 формах. Охолоджені коржі перекласти кремом або конфітюром. Торт покрити помадкою.

ТОРТ ГЕНІ. Розтерти 8 яєць і 4 жовтки з 600 г цукру, поки маса не побіліє. Додати 80 г картопляного крохмалю, цукати, 15 г арахісу, 200 г солодкого мигдалю і добре вимішати. Половину цієї маси перемолоти, а другу половину протерти на грубій тертці, тоді з'єднати і вимішати. З цієї маси спекти 2 коржі, перекласти будь-яким кремом і покрити помадкою.

ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ. І варіант. Розтерти 24 жовтки з 300 г цукру, поки маса не побіліє, додати 400 г перемеленого мигдалю, 400 г тертого

шоколаду, 3 ч. ложки кориці і піну з 12 білків. Усе це вимішати, викласти у форму, змащену маслом і спекти у духовці. Зверху торт покрити помадкою.

II варіант. Розтерти 400 г цукру з 15 жовтками, поки маса не побіліє, додати 400 г перетопленого масла, піну білків. Усе це перемішати, розлити у кілька паперових форм і випікати в помірно гарячій духовці. Випечені коржі перекласти кремом і зверху покрити торт апельсиновою помадкою.

ВЕРШКОВИЙ ТОРТ. Збити піну з 8—10 білків, додавши 400 г цукру. Вирізати кілька паперових кружечків. З листка паперу скрутити трубку, наповнити її піною білків, відрізати гострий кінець і витискати піну на краї половини кружечків, надаючи їм форму віночка, а інші кружечки змастити рівно піною. Випікати у теплій духовці, тоді зняти папір і поскладати кружечки один на другий. Середину запечених кружечків наповнити збитими вершками. Прикрасити желе або фруктами.

АНГЛІЙСЬКИЙ ТОРТ. Розтерти до побіління 400 г масла, додати 400 г цукру і продовжувати розтирати, поступово досипаючи 500 г муки, під кінець вбити 8 яєць, додати 10—12 зерен посіченого мигдалю, цедру з 1 лимона і вимішувати якнайдовше. Цією масою наповнити дві форми і випекти у духовці. Охолоджені коржі перекласти мармеладом з брусниці, зверху покрити помадкою.

ПІСОЧНИЙ ТОРТ. Розтерти до побіління 200 г масла, додати 8 жовтків, розтертих з 800 г цукру, поступово досипати 300 г муки, 1 ч. ложку цедри з лимона, влити чарку рому і піну з 8 білків. Усе це вимішати, розлити у 2—3 форми і спекти у духовці. Охолоджені коржі перекласти конфітюром або кремом, зверху покрити помадкою.

РОЗСИПЧАСТИЙ ТОРТ. 200 г масла, 400 г муки, 1 ст. ложку рому, 1 яйце, 1 ст. ложку сметани, 1/2 склянки цукру, цедру з 1 лимона, 100 г посіченого мигдалю добре вимішати. Тісто розкачати на дошці, викласти на лист, змащений яйцем, перекласти конфітюром або яблуками і спекти. Зверху покрити збитою сметаною.

МИГДАЛЕВИЙ ТОРТ З КРОХМАЛЕМ. Розтерти 3/4 склянки цукру з 12 жовтками, додати 3/4 склянки перемеленого солодкого мигдалю,

1/2 ч. ложки цедри з лимона, 3/4 склянки картопляного крохмалю, піну з 12 білків. Усе це вимішати і спекти у змащеній маслом формі.

МИГДАЛЕВИЙ ТОРТ. Перемолоти 400 г солодкого мигдалю, пересипати його у макітру і скропити водою, додати 400 г цукру, 100 г масла, цедру з 1 лимона, 1 ст. ложку муки. Все це розтерти, вбиваючи по одному 10 жовтків. Більшу частину отриманої маси викласти у форму, покласти на неї варення без соку, а з решти тіста зробити на торті решітку, посипати цукром і випікати у духовці. Зверху решітку змастити білою помадкою.

ПОМАДКИ ДЛЯ ТОРТІВ

ЛИМОННА ПОМАДКА. До цедри з 1 лимона додати 100 г цукру, сік з 1 лимона і варити, весь час помішуючи, поки маса не загусне. Цією помадкою змастити торт і прикрасити фруктами.

ПОМАДКА З ВАНІЛІНОМ. Приготувати густий сироп з 1/2 кг цукру, перелити його у макітру і розтерти, додавши ваніліну. Коли маса почне тверднути, додати соку з 1 лимона або лікеру і за смаком апельсинового соку, рому, чорної кави та ін.

ПРОЗОРА ПОМАДКА. 1/2 кг цукру розтирати в макітрі, доливаючи по 1 ст. ложці води, до утворення густої маси. Тоді додати 1 ст. ложку рому. Цією помадкою покрити торт і підпекти його протягом 6 хв у духовці.

БІЛА ПОМАДКА. Збити піну з 6 білків, додати 1/2 кг цукру і розтирати до утворення пухирців, тоді долити соку з 1 лимона, розмішати і змастити торт. Поставити його на 10 хв у помірно нагріту духовку.

ШОКОЛАДНА ПОМАДКА. Розтопити 1/4 кг ванільного шоколаду і 1/2 ст. ложки масла, відтак розтерти ложкою, додати 1 склянку вершків і варити, поки не загусне. Цією масою покрити торт і охолодити.

ПОМАДКА ДЛЯ ПРИКРАШЕННЯ ТОРТІВ. 100 г цукру і 1/2 білка розтерти до побіління, скропивши лимонним соком. Цю масу витискати узорами з паперової трубки.

МАСИ ДЛЯ ТОРТІВ

МИГДАЛЕВА МАСА. Перемолоти 200 г солодкого мигдалю, додати 7 білків, 400 г цукру, вимішати, поставити на вогонь і добре розтерти. Охолоджену масу перекласти у паперову форму і спекти у духовці. Тоді викласти на сито і змастити білком, щоб відпав папір. Цією масою перекласти торт і зверху змастити конфітюром.

МАКОВА МАСА. Запарити кілька разів 400 г маку, відцідити і розтерти в макітрі. Тоді додати 20 перемелених зерен мигдалю, сироп з 200 г цукру і добре розтерти.

ШОКОЛАДНА МАСА. 200 г масла розтерти з 1 склянкою цукру, додати 100 г тертого шоколаду, 3 жовтки і 2 ст. ложки вершків і добре розтерти.

ЯБЛУЧНА МАСА. 3 спечені яблука протерти через сито, додати 1/4 склянки цукру, кілька перемелених зерен мигдалю, цедру з 1 лимона. Все це вимішати і підсмажити.

АПЕЛЬСИНОВА МАСА. Зварити 2 апельсини, розрізати їх, вийняти кісточки і перемолоти на м'ясорубці, вимішати з 1 склянкою цукру і підсмажити. Відтак розтерти, додати 2 жовтки, 1 ст. ложку вершків. При бажанні додати кілька перемелених зерен мигдалю або горіхів.

КРЕМОВА МАСА. Розтерти 1 білок з 2 ст. ложками цукру і 1 ст. ложкою соку з варення.

ВЕРШКОВА МАСА. Збити на піну 3/4 склянки густих вершків з 1/2 склянки цукру з ваніліном. Перекласти шумовкою на таріль, а тоді на торт.

ФРУКТИ, МОРОЗИВО, КИСІЛІ

УЗВАР (КОМПОТ) З ЯБЛУК. На узвар надаються тільки винні яблука. Яблука почистити, перерізати на половинки (більші — на чвертки) і вкинути у холодну воду, щоб не почорніли. На компот з 10 великих яблук заварити 1 склянку цукру в 1/2 л води, додати корицю, тоді вкинути порізані яблука. Узвар процідити, додати ще 1 склянку цукру, чарку вина, заварити і полити ним яблука. Узвар можна варити, додаючи до яблук груші, сушені абрикоси, декілька дольок апельсина.
Узвар з груш готується так само, як із яблук, тільки треба додати кілька гвоздик.

УЗВАР З АБРИКОСІВ АБО ПЕРСИКІВ. Приготувати густий сироп. Абрикоси розрізати, вийняти кісточки, заварити, викласти на полумисок і залити густим сиропом. З персиків попередньо слід зняти шкірку.

УЗВАР ЗІ СЛИВОК. Сливки запарити, зняти з них шкірку (можна і не знімати), вкинути у гарячий сироп, заварити і вийняти на таріль. Сироп виварити і залити ним сливки.

УЗВАР З АПЕЛЬСИНІВ. Приготувати густий сироп з 1/4 кг цукру і 1 склянки води, додавши апельсинову шкірку. Цим сиропом полити 5 почищених і поділених на дольки апельсинів, розклавши їх на полумиску. До узвару можна додати яблук.

УЗВАР З ВИШЕНЬ. 1/2 кг вишень заварити кілька разів у сиропі з 120 г цукру і 1/2 склянки води, вилити до компотниці. Кісточок з вишень не виймати.

УЗВАР З ЧОРНИХ ЧЕРЕШЕНЬ. 1 кг почищених від кісточок черешень посипати 200 г цукру, полити 1 склянкою червоного вина і соком з 1 лимона. Через годину заварити, додати 1 ч. ложку картопляного крохмалю, розведеного в 1 ст. ложці червоного вина, заварити ще раз і подати на стіл з чаркою вишняку.

УЗВАР З АГРУСУ. 1 кг почищеного напівдозрілого агрусу кілька разів заварити у сиропі з 1/2 кг цукру і 1 л води.

МІШАНИЙ УЗВАР. Зварити 6 нечищених груш, почистити їх, порізати на смужки або кубики і покласти у компотницю. Тоді додати 10 запарених і зварених у сиропі почищених слив, перекласти ягодами винограду, розкласти по 1 ч. ложці варення, полити густим сиропом, додавши чарку вишняку.

МІШАНИНА З ЯГІД. Почистити малину, порічки, агрус, абрикоси, порізати на кубики кавун, посипати цукром і залишити на 3—4 год в холодному місці. Перед подачею на стіл полити малиновим або вишневим соком і обережно перемішати. Можна додати чарку коньяку або вина.
Так само можна приготувати мішанину з яблук, груш (груші попередньо зварити і порізати) та апельсинів. Усі ці фрукти пересипати цукром, полити ромом, зверху покласти варення з вишень, малини або суниці.

ЯБЛУКА В ЖЕЛАТИНІ. Яблука почистити, вийняти середину і зварити у солодкій воді з чаркою вина. Коли зм'якнуть, викласти їх на полумисок, дати між ними по одній вишні з варення. Сік, у якому варились яблука, розвести желатином і залити ним яблука (до соку можна додати малинового або порічкового сиропу).

МОРОЗИВО

Для приготування морозива необхідний спеціальний посуд: цебрик з краником унизу, щоб випускати воду, металеву (цинкову) банку і лопатку з твердого дерева. Лід потовкти на дрібні шматочки, пересипати сіллю і покласти на дно цебрика. Вставити у цебрик банку, яку теж обсипати льодом з сіллю. Тоді наповнити банку приготовленою холодною масою (див. нижче наведені рецепти), накрити кришкою і прокрутити рукою. Через 1/4 год зняти кришку, зішкребти лопаткою застиглу масу, вимішати і знову прокрутити банку. Ще через 1/4 год вибити масу лопаткою, щоб вона рівномірно замерзала і залишити на льоду протягом 1/2 год. Лід потрібно весь час підсолювати: сіль знижує температуру морозива. До холодної маси можна додати желатину.

ВЕРШКОВЕ МОРОЗИВО. 15 жовтків розтерти з 3/4 кг цукру, поступово доливаючи 2 л вершків. Тоді поставити суміш на повільний вогонь і, весь час помішуючи, довести її до кипіння. Відтак суміш збити, охолодити і заморозити.

ВАНІЛЬНЕ МОРОЗИВО. Ванільне морозиво готується так само, як і вершкове, тільки до суміші додається ванілін.

СУНИЧНЕ І МАЛИНОВЕ МОРОЗИВО. Найкраще морозиво з невареного соку. Зварити 1 кг цукру в 1 л води, витиснути сік з 1 лимона, а коли рідина охолоне, долити 1/2 л суничного або малинового соку, суміш розмішати і заморозити.

МИГДАЛЕВЕ МОРОЗИВО. Запарити 200 г мигдалю, почистити, обсушити і підсмажити, відтак перемолоти. 10 жовтків розтерти з 1/2 кг цукру, додати перемелений мигдаль і продовжувати розтирати ще 20 хв. Цю суміш залити 1 л гарячого молока або вершків і заморозити.

МОРОЗИВО З КАВУНА. Обережно вийняти середину дозрілого кавуна, відкинути кісточки і протерти через сито. Приготувати сироп з 1/2 кг цукру, 1 л води і соку з 2 лимонів, охолодити і змішати з 1/2 маси кавуна. Суміш заморозити. Наповнити охолоджений кавун.

КАВОВЕ МОРОЗИВО. Зварити 4 склянки натуральної кави без цикорію, долити стільки ж вершків, додати 1/2 кг цукру, 10 яєць. Поставити на повільний вогонь, весь час збиваючи, поки маса не загусне. Тоді процідити її і заморозити.

ШОКОЛАДНЕ МОРОЗИВО. 375 г тертого шоколаду залити 2 л гарячих вершків і розмішувати до утворення однорідної маси. Розтерти 10 яєць з 1/2 кг цукрової пудри і додати її до шоколадної маси. Поставити на повільний вогонь, весь час помішуючи, поки маса не загусне. Тоді її процідити, охолодити і заморозити.

ГОРІХОВЕ МОРОЗИВО. 1/2 кг потовчених горіхів залити кип'ятком, заварити і витиснути сік, додати розтерті з 1/2 кг цукру 6 яєць і залити 1 л вершків. Усе це добре вимішати і поставити на повільний вогонь, весь час помішуючи, поки маса не загусне. Тоді масу заморозити.

ЛИМОННЕ І АПЕЛЬСИНОВЕ МОРОЗИВО. Приготувати сироп з 1/2 кг цукру і 1/4 л води. Охолодити, додати сік з 5 лимонів і розтерту з цукром цедру з 1 лимона. Все це вимішати, процідити через сито і заморозити. Для апельсинового морозива взяти 3 апельсини і 2 лимони.

АБРИКОСОВЕ І ПЕРСИКОВЕ МОРОЗИВО. Абрикоси (персики) почистити, вийняти кісточки і протерти через сито. На 1/2 кг фруктової маси приготувати сироп з 1/2 кг цукру і 1/4 л води, додати сік з 2 лимонів, вимішати, ще раз протерти через сито і заморозити.

ЗЕФІР. Збити на піну 1 л густих вершків, додати 200 г цукру, трохи ваніліну, 1/2 кг суниць або полуниць (або варення без соку). Все це розтирати протягом 1/4 год на льоду, відтак викласти на полумисок.

ВИНОГРАДНИЙ КИСІЛЬ (КРЕМ). 1 л виноградного соку поставити на вогонь і варити, щоб залишилося 1/2 л, долити 1 склянку вина і ще раз проварити. Окремо розтерти 12 жовтків з 100 г цукру і поступово залити приготовленою рідиною. Цю масу збивати до утворення піни. Тоді додати 30 г намоченого у воді желатину і продовжувати збивати, поки маса не загусне. На дно форми, промитої холодною водою, покласти трохи винограду і залити частиною маси. Коли ягоди застигнуть, долити решту маси і застудити.

КИСІЛЬ З ПАЛЕНИМ ЦУКРОМ (КАРАМЕЛЛЮ). 300 г цукру залити 1 склянкою води, зарум'янити на вогні і долити 3 ст. ложки холодної води. Окремо розтерти 4 жовтки з 50 г цукру, долити 2 ст. ложки вершків, вимішати і, безупинно помішуючи, долити приготовлений сироп. Цю суміш збивати на вогні, поки не загусне. Тоді додати 20 г намоченого желатину і 1/2 л збитих на піну вершків. Охолоджену масу додавати ложкою до карамелі і вимішувати. Відтак викласти у форму, зволожену водою і застудити.

СУНИЧНИЙ АБО МАЛИНОВИЙ КИСІЛЬ. 2 склянки протертої малини змішати з 3 білками і 200 г цукру. Все це збивати в холодному місці, поки маса не загусне. Тоді збити на піну 1/2 л вершків, змішати її з малиновою масою, додати розчиненого у воді желатину і застудити.

ЯБЛУЧНИЙ КИСІЛЬ. Спекти 10—15 винних яблук, протерти їх через сито, змішати з 3 білками і 200 г цукру. Тоді розтирати, поки маса не загусне, вимішати з 1/4 л розчиненого у воді желатину і застудити.

АБРИКОСОВИЙ КИСІЛЬ. 20 дозрілих абрикосів вкинути у киплячу воду, одразу відцідити, почистити, вийняти кісточки і покласти у посудину, додавши 1/2 кг цукру. Абрикоси з цукром підсмажити, протерти через сито і застудити. Долити 1 склянку розчиненого у воді желатину, 1 л збитих на піну вершків, вимішати і застудити на льоді.

ШОДОВИЙ КИСІЛЬ. 1/2 кг цукру розмішати з соком 32 лимонів і розвести 1/2 л води. Відтак долити 2 склянки білого вина і додати 10 розтертих жовтків. Все це збивати на повільному вогні до загустіння. Тоді відставити і продовжувати збивати у холодному місці до утворення пухкої маси. Під кінець долити 1/4 л розчиненого у воді желатину, 1 чарку рому і застудити.

КАВОВИЙ КИСІЛЬ. Перемолоти 100 г підсмажених зерен кави, залити 1 л густих вершків і довести до кипіння під кришкою. Коли кава з вершками охолоне, процідити її, змішати з жовтками, розтертими з 200 г цукру, і поставити на вогонь, весь час помішуючи, поки маса не загусне. Тоді охолодити і збивати до утворення піни (при потребі додати цукру), долити 1/4 л розчиненого у воді желатину і застудити у формі.

ВЕРШКОВИЙ КИСІЛЬ. 1 л густих вершків збивати до утворення піни, досипати 200 г цукру. Тоді розвести желатин з невеликою кількістю цієї маси і збивати тріпачкою. Долити решту вершкової маси, вимішати з ваніліном, перелити у зволожену водою і обсипану цукром форму і застудити. Подавати на полумиску з будь-яким соком.

ШОКОЛАДНИЙ КИСІЛЬ. Готувати так само, як і вершковий. Протерти на тертці 2 плитки шоколаду, розвести у риночці на вогні з кількома ложками вершків. Відтак змішати з 1 л вершків, збитих на піну, додати 1 склянку цукру, розмішати, перелити у посипану цукром форму і застудити.

ЯБЛУЧНИЙ КИСІЛЬ. Порізати 1 кг яблук, розварити їх у воді, додавши кориці, відтак протерти через сито, розмішати з 100—200 г цукру і заварити. Тоді поступово влити розведений яблучним соком крохмаль, заварити і застудити.
Так само можна приготувати кисіль з сушених яблук, агрусу, брусниці, мигдалю, молока, малини, шоколаду та ін.

ВІВСЯНИЙ КИСІЛЬ. Вівсяний кисіль готувати з крупи, а не з муки. 2 склянки крупи залити 4 склянками води і залишити в теплому місці на 24—40 год. Тоді протерти через сито, процідити, заварити з мигдалевим жмихом (коли з мигдалю витиснуто молоко). Варити помішуючи, поки маса не загусне, тоді застудити. Подавати з маслом.

ТУРЕЦЬКИЙ КИСІЛЬ. Розтерти 5 ст. ложок малинового або абрикосового повидла з 150 г цукру, домішати піну з 3/4 л вершків, додати 20 г розчиненого у воді желатину. Заморозити і подати на стіл з тістечками.

ЛИМОННА ПІНКА (МУС). 250 г цукру розчинити в 3 склянках води, додати цедру з 1 лимона, 1/4 склянки розведеного у воді желатину, сік з 1 лимона і 1 чарку рому. Все це збивати до утворення пухкої маси. Таку пінку можна робити також з суниць, полуниць, брусниці, барбарису, смородини, порічок, дині, абрикосів, шоколаду та ін.

ПІНКА З ГРІНОК. Підсмажити грінки з житнього хліба, покришити і залити 3 склянками кип'ятку на 1/4 год. Відтак процідити через сито, додати 200 г цукру, 20 г розведеного у воді желатину. Розчин охолодити і збивати на льоду до утворення піни.

МУЧНА ПІНКА. Заварити 4 склянки молока з ваніліном або цедрою з 1 лимона і 1/4 склянки цукру. Коли молоко закипить, поступово досипати 1/2 склянки пшеничної або кукурудзяної муки і збивати її тріпачкою. Кілька разів заварити, тоді відставити з вогню, домішати 4 жовтки, розтерті з 1/4 склянки цукру, додати піну з 4 білків, вимішати і застудити. Окремо подати молоко, вершки або фруктовий сироп.

ВЕРШКОВИЙ КРЕМ. 100—200 г солодкого мигдалю і 20—30 зерен гіркого почистити, перемолоти, вимішати з 2—3 ст. ложками вершків і залити 3 склянками гарячих вершків. Усе це заварити, процідити, додати 150—200 г цукру, ще раз заварити, долити 1/2 склянки розчиненого у воді желатину, вилити суміш у форму і застудити.
Такі ж креми можна готувати з шоколаду і кави.

МОЛОЧНИЙ КРЕМ (ЗАВАРНИЙ). 6 жовтків розтерти з 6 ложками цукру, додати 1 л вершків або молока, 1—2 ч. ложки кориці або цукру, скропленого лимоном, і зварити на повільному вогні. Коли крем загусне так, що його можна різати ножем, відставити з вогню і застудити.

МИГДАЛЕВИЙ КРЕМ (ЗАВАРНИЙ). Почистити 100 г солодкого і 20—30 г гіркого мигдалю, перемолоти, додати 1 л незбираного молока і заварити. Відтак процідити, з'єднати з 8 жовтками, розтертими з 8 ст. ложками цукру, ще раз процідити і зварити на парі. Коли крем загусне, застудити його. Подавати з шоколадною підливою.
Такий же крем можна приготувати з кави, шоколаду, паленого цукру.

ГОРІХОВИЙ КРЕМ. Перемолоти 1 склянку почищених грецьких горіхів і додати до них 1 ст. ложку трояндової води. Розтерти у макітрі до побіління 4 жовтки з 1/2 склянки цукру, досипати перемелені горіхи і все добре розтерти. Окремо заварити 1/2 склянки вершків, поволі долити їх до приготовленої маси і, весь час помішуючи, довести до кипіння. Відтак додати розчинений у воді желатин, масу процідити, влити $1^1/_2$ склянки збитих вершків і застудити у формі.

ВАНІЛЬНИЙ КРЕМ. 30 г желатину розчинити у 3/4 склянки вершків на вогні. Окремо збити 3/4 л вершків з 150 г цукру, додати ванілін і розчинений у воді желатин. Цю масу вимішати і поділити на 3 частини. Першу частину маси зафарбувати порічковим соком на червоний колір, залити нею дно форми і застудити. Тоді влити частину маси, зафарбованої апельсиновим соком на рожевий колір, застудити і залити третьою частиною — шоколадною (70 г шоколаду, розвареного в 1/2 склянки води) і знову застудити.

МОРОЖЕНА КАВА. Запарену міцну каву змішати з вершками і цукром і заморозити. Відтак наповнити склянки до половини і зверху покласти піну з густих вершків.

ЖЕЛАТИН З ЛИМОНОМ. 300 г цукру і цедру з 1 лимона заварити у 4 склянках води, додати 1/4 склянки намоченого у воді желатину, сік з 1—2 лимонів і застудити. За бажанням желатину можна надавати різного забарвлення. На золотисто-жовтий колір желатин забарвлюється паленим цукром, на зелений — шпинатом, на синій — волошками, на рожевий — малиною, на жовтий — лимоном.

МАЛИНОВЕ ПАРФЕ. Протерти через сито 800 г малини так, щоб одержати 400 г гущі. Додати 200 г цукру і заморозити, домішавши 2 склянки вершків, збитих на піну, і 20 г желатину, розчиненого в 1/4 склянки вершків. Тримати в морозильниці протягом 2—4 год.

СМАЖЕНІ МЛИНЦІ З ЦВІТУ АКАЦІЇ І БУЗКУ. **І варіант.** Всипати у миску 1/4 кг муки, долити, помішуючи, 1 склянку вина, 1 ст. ложку дуже гарячої олії, посолити і вимісити тісто, додавши піну з 4 білків. Цвіт акації або бузку промити, струсити воду, вмочати у тісто і підсмажити в гарячому смальці або маслі. Готові млинці посипати цукром.
ІІ варіант. Цвіт вмочати в розбите яйце, обсипати тертою булкою і смажити на маслі.

РЯЖАНКА. 2 л незбираного молока вилити у широку ринку, поставити в духовку і довести до кипіння. Коли пінка на молоці зарум'яниться, опустити її ложкою на дно, так повторити 3—4 рази. Тоді молоко вийняти з духовки, охолодити, долити 1/2 склянки сметани і залишити в теплому місці, щоб скисло. Подавати з цукром.

ПРОСТОКВАША. До 1 л незбираного молока додати 2—3 ст. ложки сметани і залишити на добу в теплому місці. Коли скисне, охолодити.

ЗГЛЕВІЛИЙ СИР. Сир покришити, підсолити і залишити на 3—4 дні в теплому місці, поки зглевіє. Тоді викласти його на сковороду, додати 1 ст. ложку масла і смажити на повільному вогні, поки розплавляться всі грудочки. Можна додати також кмину або підсмажити сир разом з яйцями.

ПЕЧИВО

БАБИ

Для випікання баб слід використовувати сухі дріжджі, попередньо розчинені у холодній воді. Муку брати вищого сорту, суху. На 3 склянки муки потрібно 1/3 ст. ложки солі, жовтки відділити від білків, протерти через сито, тоді розтирати в макітрі, поки не побіліють. Дріжджове тісто розчинити на молоці, додати яйця і розбивати лопаткою протягом 1/2 год. Тоді поставити у тепле місце, щоб підросло. Після цього розбивати його лопаткою ще близько 1 год, підсипаючи мукою. Коли тісто підросте, вимішати його і заповнити 1/3 форми, змащеної маслом і обсипаної тертою булкою. На дно цієї форми покласти змащений маслом паперовий кружок. Дати тісту ще підрости і обережно, щоб не сіло, поставити в духовку. Тісто повинно бути досить рідке. Коли баби випікаються, не можна робити протягів.
Для запаху до тіста можна додати цедру з 1 лимона, гіркий мигдаль, мускатний горіх та ін.
Готову бабу змастити помадкою.

МИГДАЛЕВА БАБА. 400 г солодкого і 100 г гіркого мигдалю почистити і перемолоти. Окремо розтерти 24 жовтки з 2 склянками цукру і досипати мигдаль, розтертий з жовтками. Тоді додати піну з 24 білків, досипати по ложці 3/4 склянки муки або 1/2 склянки картопляного крохмалю і вимішати. Цим тістом наповнити 3/4 форми, змащеної маслом і обсипаної тертою булкою. Випікати у духовці протягом 3/4 год.

МАКОВА БАБА. Висушити і розтерти $1^1/_2$ склянки маку, домішати 10 жовтків, 3/4 склянки цукру, 5 перемелених зерен гіркого мигдалю, піну з 10 білків і випекти в духовці.

БАБА НАШВИДКУРУЧ. 10 яєць, 1 склянку вершків, 1/2 склянки розчинених у воді дріжджів, 1 склянку масла, 1/2 склянки цукру, цедру з 1 лимона вимісити з мукою. Тісто повинно бути не надто густе. Викласти його у форму і, коли підросте, спекти у духовці.

УКРАЇНСЬКА БАБА. 3 склянки протертих через сито жовтків і 3/4 склянки білків збивати до утворення пухкої маси, тоді додати $1^1/_3$ склянки розчинених у воді дріжджів. $2^1/_2$ склянки муки запарити $2^1/_4$ склянки молока і залишити на 1/2 год. Запарену муку вимісити на однорідну масу, додати яйця з дріжджами, вимішати і залишити, щоб тісто підросло. Відтак додати 1 ч. ложку солі, 6 склянок муки і місити тісто протягом 1/2 год. Долити $1^1/_3$ склянки масла, досипати $2^1/_2$ склянки цукру, 1/3 склянки перемеленого гіркого мигдалю або цедру з 1 лимона і продовжувати місити, поки на тісті не з'являться пухирці. Коли тісто підросте, перекласти його у форму і залишити в теплому місці, щоб ще підросло, і випікати у духовці протягом 1 год.

УКРАЇНСЬКА БАБА НА ВЕРШКАХ. 1/3 кг муки запарити 1 склянкою вершків і вимішати. Розтерти в макітрі 16 жовтків і поставити її у теплу воду, додати 1/3 склянки розчинених дріжджів, з'єднати з завареною мукою і вимішати. Коли тісто підросте, додати 1 ч. ложку солі, 1/3 кг муки і місити протягом 1/2 год. Тоді додати 1/3 склянки масла, 1/3 склянки цукру, корицю, ванілін, цедру з 1 лимона і вимішувати до появи пухирців. Наповнити тістом 1/3 форми і, коли воно підросте, поставити на 1 год у духовку.

ДІД. Це печиво випікати у вигляді дерев'яного пня з корою і сучками довжиною 1 м, діаметр нижнього кінця 10—15 см, верхнього 5—7 см.
Взяти залізний прут, наче рожен, обгорнути його грубим білим папером, змащеним маслом, перев'язати папір нитками і встановити на цеглинах (з одного боку 3 цеглини, з другого 4) так, щоб можна було обертати на вогні. Коли папір розігріється, набирати ополоником тісто і обливати ним вал (обгорнутий папером прут). Під вал підставити посудину, до якої стікала б решта тіста. Коли тісто зарум'яниться, наливати ополоником черговий шар і т. д., — поки тісто не закінчиться. Під кінець повертати вал повільно, щоб з тіста утворились різні виступи у формі сучків, пекти над жаром. Коли «дід» охолоне, стукнути вужчим кінцем вала об землю, щоб тісто зсунулося. Прикрасити білою помадкою і квітами.
Приготування тіста. І варіант. 1 кг свіжого масла розтерти до утворення піни, вбити по одному 40 жовтків, одночасно досипаючи по 1 ст. ложці 700 г цукру. Все це розтирати, поки жовтки побіліють, тоді долити 1/4 л вершків, досипати 1 кг муки, домішати піну білків з цедрою з 1 лимона.

II варіант. Приготувати тісто з 1 кг муки, 1 кг перетопленого масла, 1 кг 250 г цукру, 50 жовтків, 2 склянок вершків, додавши 10 г перемеленого гіркого мигдалю, 1 ч. ложку кориці, мускатного горіха і цедру з 1 лимона.

КАЛАЧ З ШАФРАНОМ. 60 жовтків розмішати з водою, долити 1/2 склянки розчинених дріжджів, досипати 5 склянок муки і добре вимісити. Коли тісто підросте, додати до нього солі до смаку, 1 склянку цукру, 1 склянку ізюму, 2 г шафрану, вимоченого у воді або ромі, $2^1/_2$ склянки розтопленого масла, тоді ще 1 кг муки і старанно вимісити. Коли тісто підросте, виробити з нього калачі і залишити, щоб підросли. Відтак змастити їх яйцем і спекти у духовці, посипавши порізаним мигдалем, цукром і корицею.

ПАРЕНА БУЛКА. Булки випікають з будь-якого тіста. Однак воно не повинно бути надто рідким, бо тоді булка розплющиться, і надто густим, бо булка не буде смачною. Тісто місити руками або лопаткою до того часу, поки воно почне відставати від рук. Як і на баби, тісто на булки повинно тричі підрости. На 1 кг муки брати 30—40 г сухих дріжджів.
$1^1/_2$ склянки муки запарити $1^1/_2$ склянки молока і місити до утворення однорідної маси. Коли тісто охолоне, додати 3/4 склянки дріжджів, 15 жовтків, розтертих з 1/2 склянки цукру і збитих на піну білків. Усе це домішати до тіста і, коли воно знову підросте, долити 3/4 склянки розтопленого масла, досипати муки, тісто вимісити, виробити булки і викласти на лист. Зверху накласти плетінку з тіста. Верх булки змастити яйцем, розведеним з 1 ст. ложкою води і маслом. Там, де тісто торкається листа, яйцем його не змащувати, бо це зупиняє ріст булки. Коли тісто підросте, поставити його у гарячу духовку. На ці булки потрібно 2 кг муки.

ЗАПАРЕНА БУЛКА. 1 склянку муки запарити 2 склянками молока, вимісити, і, коли тісто охолоне, домішати 1/2 склянки розчинених дріжджів, посипати мукою і залишити, щоб підросло. Тоді долити 1 склянку теплого молока, додати солі, 10 склянок муки і вимішувати, поки тісто не почне відставати від рук. Коли воно підросте, виробити булки, викласти їх на лист, залишити, щоб підросли, і спекти у духовці.

ЗВИЧАЙНА БУЛКА. 3 склянки молока влити у миску, долити 3/4 склянки розчинених у воді дріжджів, всипати 1/2 кг муки і замісити тісто. Коли воно підросте, додати солі, 6 жовтків, розтертих з 2/3 склянки цукру, піну з 5 білків, 3/4 склянки розтопленого масла, кілька зерен гіркого

мигдалю, корицю і ванілін. Поставити тісто в тепле місце, щоб підросло, виробити з нього булки і викласти їх на лист. Коли підросту ь, поставити у духовку і випікати протягом 1 год.

БУЛКА БЕЗ ЯЄЦЬ. 3 склянки теплого молока розмішати з 1 кг муки і 3/4 склянки розчинених у воді дріжджів, посолити, добре вимішати. Долити 200 г розтопленого масла, додати 1 склянку цукру, ще 1 кг муки і вимішувати тісто, поки воно почне відставати від рук. Коли тісто підросте, виробити з нього булки, викласти на лист, дати їм підрости, тоді змастити яйцем і спекти у духовці.

ДОВГОТРИВАЛА БУЛКА. 1 кг муки вимішати з 2 склянками гарячого молока. Коли тісто охолоне, додати 15 яєць, 3/4 склянки розчинених у воді дріжджів, ще трохи муки і замісити тісто. Коли воно підросте, посолити його, додати 3/4 склянки розтопленого масла, 200 г цукру, ще 1 кг муки, вимісити і залишити в теплому місці, щоб підросло. Тоді виробити з нього булки, викласти на лист і коли підростуть, змастити їх жовтком і спекти.

БУЛКА НА БІЛКАХ. 4 склянки теплого молока розмішати з 1 кг муки і 1 склянкою розчинених у воді дріжджів. Коли тісто підросте, додати 1 склянку цукру, солі, 20 зерен товченого гіркого мигдалю, $1^1/_2$ склянки розтопленого масла, досипати ще муки (всього муки близько 3 кг), домішати піну з 4 склянок білків. Коли тісто підросте, виробити з нього булки, викласти їх на лист, дати їм підрости, тоді змастити яйцем і спекти у духовці.

КАРЛСБАДСЬКІ БУЛКИ. Розтерти 200 г масла до утворення піни, вбити по одному 8 жовтків, долити 3/4 склянки дріжджів, 3/4 склянки молока і 3/4 склянки вершків. Тоді поступово досипати, помішуючи, 600 г сухої теплої муки і долити по ложці ще 3/4 склянки вершків. Усе це старанно вимісити і залишити в теплому місці, щоб тісто підросло. Тоді, вмочаючи руки в масло, виробити невеликі плоскі булочки, викласти їх на лист, у кожну встромити мигдаль, зверху змастити жовтком, посипати цукром і, коли підростуть, випікати у духовці протягом 1/2 год.

ПЛЕТІНКИ. 1 кг муки розмішати з 1 л теплого молока, додати солі, 3/4 склянки дріжджів і замісити тісто. Залишити його в теплому місці, щоб підросло. Коли тісто почне зверху тріскати, вбити до нього 10 жовтків, розтертих з 3/4 склянки цукру, піну з 10 білків і вимішувати тісто, підсипаю-

чи мукою, поки його можна буде різати ножем. Тоді долити 1 склянку масла, досипати цедру з 1 лимона і продовжувати місити, доки тісто не відставатиме від рук. Коли воно підросте, сплести з довгих валків плетінки, викласти їх на лист, змащений маслом і посипаний мукою, і дати підрости. Відтак змастити яйцем, обсипати мигдалем, цукром, корицею і випікати в духовці протягом 1/4 год.
З такого ж тіста можна виробляти завиванці з маком, яблуками, сиром. Зверху посипати кмином.

РАЗОВИЙ ПШЕНИЧНИЙ ХЛІБ. 4 кг пшеничної муки розчинити теплою водою або молоком, домішати 40 г розведених дріжджів і залишити у теплому місці, щоб тісто підросло. Тоді посолити його, вимісити і дати ще підрости. З цього тіста виробити хлібини, і, коли вони підростуть, облити гарячою водою і випікати у духовці протягом 1 год.

АМЕРИКАНСЬКИЙ ПШЕНИЧНИЙ ХЛІБ. 30 г сухих дріжджів, 4 склянки теплого молока, 1 ст. ложку цукру, $1^1/_2$ кг муки, 3 ч. ложки солі. Вимісити і залишити в теплому місці. Коли тісто підросте, заповнити ним форму (до половини) і випікати в духовці протягом 1 год.

АНГЛІЙСЬКИЙ БРІОШ. Розтерти 200 г вершкового масла до утворення піни, вбити по одному 6 жовтків, додати 200 г цукру з ваніліном, 200 г тертої булки, 200 г муки і піну з 6 білків. Усе це вимішати, наповнити тістом форму до 3/4 і випікати в духовці.

СУХАРІ. З будь-якого тіста виробити невеличкі округлі булочки, спекти їх, відтак розрізати на дві половинки, вмочати їх у молоко або вино, посипати цукром з корицею і висушити у духовці.
Сухарі можна покрити білою або шоколадною помадкою і на кілька хвилин поставити в духовку.

РОГАЛИКИ. 1 кг муки розвести з 220 г теплого молока і 3 ч. ложками дріжджів, додати 10 жовтків, тісто розмішати і залишити, щоб підросло. Тоді додати 200 г масла, солі, при потребі ще 1/2 склянки муки. Коли тісто знову підросте, виробити з нього рогалики, дати їм підрости, змастити жовтком, посипати цукром і випікати в духовці протягом 1/2 год.

ОБАРАНКИ (КРЕНДЕЛІ). 4 кг муки розвести 1/2 склянкою розчинених дріжджів, посолити і додати таку кількість води, щоб тісто було доволі густе. Коли воно підросте, виробити обаранки, підсушити їх у духовці і кидати по кілька штук у кип'яток, весь час помішуючи. Коли спливуть, вийняти, скропити холодною водою, обсушити і підрум'янити в духовці.

АНГЛІЙСЬКІ ХЛІБЧИКИ. 2 склянки цукру розтерти з 8 жовтками, додати по частинах 3 склянки муки, 400 г розтертого на піну масла, $1^1/_2$ склянки тертої булки, трохи мускатного горіха. Все це вимішувати близько години, відтак заповнити форму і випікати у духовці.

БІСКВІТИ. 1 склянку цукру розтерти з 5 яйцями, поки не побіліють, досипати 3/4 склянки муки і добре вимішати. Тоді скрутити паперову трубочку, відрізати кінчик, наповнити трубку тістом і витискати його у формі невеличких обараночок на бляшаний лист, змащений маслом і посипаний мукою. Зверху бісквіти посипати цукром, порізаним мигдалем і випікати в духовці.

ТІСТЕЧКА. Вимішати 250 г цукру з піною з 6 білків, досипати 1 склянку муки, трохи ваніліну або цедру з лимона. Цю масу витискати на змащений маслом і посипаний мукою лист у формі різних фігурок. Обсушити і випекти у помірно гарячій духовці.

КОРЖИКИ. Розтерти 16 жовтків і 3 білки, долити по краплі 1 чарку рому, 2 ст. ложки вершків, додати 200 г цукру і замісити досить густе тісто. Розкачати його, витиснути чаркою коржики, змастити їх маслом, посипати цукром з корицею і підрум'янити в духовці.

ПАЛЬЧИКИ. З 1/2 кг масла, 1 кг муки, 1/4 кг цукру, кількох ложок сметани, 10 г дріжджів замісити досить м'яке тісто. Покласти його на 1/2 год у холодне місце. З цього тіста виробити тонкі довгі валочки. Порізати їх на пальчики довжиною 12—15 см, змастити яйцем і викласти на змащений маслом лист. Зверху можна посипати цукром. Пекти у помірно гарячій духовці.

КОЛОБКИ. З 200 г пшеничної муки, 1/2 склянки сметани, 1/2 склянки води, 200 г ячмінної муки замісити густе тісто. Виробити з нього невеличкі колобки і спекти їх у духовці.

ЧЕСЬКІ КАЛАЧИКИ. Вимішати з мукою 200 г масла, 1 яйце, 1 жовток, 2 ст. ложки дріжджів, 9 ст. ложок молока, 2 ст. ложки цукру. З цього тіста виробити калачики, посипати їх мигдалем та ізюмом. Коли підростуть, спекти у духовці.

ПІСКОВИК. 100 г масла розтерти з 1/2 склянки цукру, додати $1^1/_2$ яйця, досипати 200 г муки, додати цедру з 1 лимона і на кінчику ножа соди. Все це вимісити, розкачати, витиснути чаркою кружки, викласти їх на лист, посипати порізаним мигдалем і винести в холодне місце. Тоді випікати у гарячій духовці протягом 1/4 год.

СОЛЕНІ ЛАМАНЦІ. Розтерти на піну 200 г масла, долити по ложці 1/2 склянки пива, досипати 300 г муки, 2 ч. ложки кмину і $1^1/_2$ ч. ложки солі. Тісто місити доти, поки воно не почне відставати від рук. Тоді розкачати, порізати на квадратики, наколоти виделкою і поставити на 10 хв у гарячу духовку.

ВІВСЯНИКИ (ОЩИПКИ). Вимішати 400 г вівсяної муки з 400 г пшеничної, додати 2 склянки теплого молока, 300 г цукру, 1 ст. ложку крохмалю, 2 ч. ложки соди, 200 г масла і замісити тісто. Розкачати його і витиснути склянкою тістечка, спекти їх у духовці.

МЕДЯНИЧКИ. Заварити 800 г меду, охолодити і розтирати його протягом 1 год. Відтак додати 800 г муки, 8 розтертих жовтків, 10 потовчених зерен гіркого мигдалю, цедру з 1 лимона. Під кінець до тіста домішати піну з 8 білків. Тісто викласти у змащені маслом паперові формочки і спекти у духовці.

АМОНЯКИ. 1 склянку молока, 1 склянку муки, 20 г амонію розмішати і залишити. Через 2—3 год додати до цього 2—3 яйця, 2 ст. ложки цукру, муки і вимісити тісто, як на пироги. Тоді тонко його розкачати, витиснути круглі паляннички і спекти їх у помірно гарячій духовці.

ПИТЛЬОВАНИЙ ЖИТНІЙ ХЛІБ. 8 кг муки розвести молоком навпіл з водою, додати 30 г дріжджів і замісити рідке тісто. Залишити його на ніч у теплому місці. На другий день досипати 2 кг муки, посолити (якщо тісто густе, долити води) і вимішувати його більше години. Тоді поставити на 4—8 год у тепле місце, щоб підросло. Тим часом розпалити піч, виробити

хлібини, викласти їх у кошички, посипати мукою і накрити, щоб підросли. З печі вигорнути вугілля і на лопаті, посипаній мукою, вкладати вироблені хлібини у піч, скропивши їх кип'ятком. Випікати протягом 1 год. Коли хліб випечеться, знову скропити його водою. Для смаку до тіста можна додати кмину або кропу.

ХЛІБ З АМОНІЄМ. 4 кг разової пшеничної муки і 1 кг питльованої розвести теплою водою або молоком, додати 40 г амонію, розчиненого у склянці теплого молока, і замісити тісто. Тоді додати 1 ст. ложку солі, вимішати і виробити невеликі повздовжні буханці, викласти їх на змащений маслом лист. Зверху буханці змастити розбитим яйцем. Випікати у духовці протягом 1 год.

ШИПУЧКИ (ВОДИЧКИ, ЛИМОНАДИ)

ЛИМОННИК. До 20 л води додати 2 кг цукру і довести до кипіння, охолодити і додати 2 склянки розчинених дріжджів. Приготувати пляшки, в кожну вкинути по шматочку цукру, по 2 краплі лимонної кислоти і залити приготовленою рідиною. Пляшки закоркувати, засмолити і покласти на 3—4 тижні у підвал.

ЛИМОННИК З ІЗЮМОМ. Зварити 20 л води з цедрою з 7 лимонів, перелити у діжку, додати 100 г ізюму, $2^1/_2$ кг меду, м'якуш з 7 лимонів (без кісточок) і вимішати. Окремо взяти 200 г розчинених у воді дріжджів, розмішати з 200 г муки, дати підрости і вилити у діжку. Коли розпочнеться процес бродіння і ізюм з лимонними вижимками спливуть наверх, розчин процідити, розлити у пляшки, на дно яких вкинути по шматочку лимонної шкірки і по 2—3 шт. ізюму. Пляшки закоркувати, засмолити і покласти на 3 тижні у підвал.

БЕРЕЗІВКА. Березовий сік розлити у пляшки, додати по 2—3 ч. ложки цукру, по шматочку лимонної шкірки і по 10 шт. ізюму. Пляшки закоркувати і покласти в холодне місце. Перед вживанням до склянки насипати цукрової пудри і, вливаючи березівку, розмішати. Рідина добре піниться.

ЯБЛУЧНИК. 3 л яблучного соку влити у 16-літрову діжку. Окремо в посудину влити 5 л води, досипати 2 кг цукру і варити на повільному вогні близько 1 год. Відтак сироп охолодити і змішати з соком. Діжку щільно закрити, засмолити і покласти на 3 місяці у підвал. Діжка повинна бути повністю наповнена рідиною.

ВОДИЧКА, НАСТОЯНА НА ЛИСТІ ЧОРНОЇ СМОРОДИНИ. 1 кг молодого листя чорної смородини, м'якуш з 2 лимонів, 2 кг цукру залити 10 л кип'ятку. Охолодити, додати 2 ст. ложки дріжджів і через 3 год процідити. Готовий розчин розлити у пляшки, закоркувати і засмолити. Зберігати в холодному місці.

АПЕЛЬСИНІВКА. До 10 кг цукру долити 50 л води і виварити сироп до 10 л. Тоді перелити у дубову бочку і, коли охолоне, вкинути 30—40 по-

різаних апельсинів (без кісточок), додати 200 г розведених у воді дріжджів і 10 л будь-якого вина. Через 4—5 год бочку щільно закрити і залишити на 2 тижні в холодному місці. Готову апельсинівку перелити у пляшки з-під шампанського, корки перев'язати дротом і засмолити. Зберігати в холодному місці.

ПОРІЧКІВКА. У бутиль, до половини заповнений порічками, налити по вінця перевареної води. Залишити на тиждень у холодному місці, кожен день збовтувати. Відтак розчин процідити, розлити у пляшки, в які попередньо насипати по 200 г цукру, налити по 1/2 чарки рому і по 1/3 склянки вина (або шампанського) і вкинути по 3—5 шт. ізюму. Пляшки закоркувати, засмолити і залишити на 4—5 тижнів у підвалі.

СМОРОДИНІВКА. Насипати у діжку чорну смородину, залити перевареною водою і залишити на 2 тижні в холодному місці. Через 2 тижні смородинівка готова до вжитку.

ВОДИЧКА, НАСТОЯНА НА ІЗЮМІ. Всипати у діжечку 4 кг ізюму, залити 30 л води, додати шкірку і м'якуш (без кісточок) з 5 лимонів і 100 г розчинених водою дріжджів. Залишити у теплому місці на 3 дні, кожен день розчин розмішувати. Відтак перенести діжечку у холодне місце і через 12 днів розчин розлити у пляшки. Закоркувати їх, засмолити і покласти боком у підвал. Через 2—3 тижні напій готовий до вжитку. Наповнюючи склянки, досипати по 1 ч. ложці цукру.

ЯГІДНИК. Витиснути сік з будь-яких ягід (суниць, абрикосів, порічок, малини, вишень). На кожні 10 л соку додати $2^1/_2$ кг цукру і 50 г дріжджів. Залишити розчин на 3 год у теплому місці, тоді перенести його в холодне місце і тримати там протягом 3—4 год. Відтак розчин процідити і, долившн до нього горілки (на 10 л — 1 л), розлити у пляшки, закоркувати, засмолити і розкласти боком на піску у підвалі. Ягідник тим смачніший, чим довше він зберігається.

ЧИМ ЗАМІНИТИ НАТУРАЛЬНУ КАВУ? Замість цикорію до кави можна додавати підсмажене насіння соняшника.

Житня кава. Великі зерна жита промити, висушити і підсмажити (стежити, щоб не пригоріли), перемолоти і варити, як звичайну каву. На 200 г напою брати 2—3 ч. ложки порошку.

Жолудева кава. Жолуді очистити від шкаралупи і залити на ніч кип'ятком. Зранку воду злити, жолуді просушити, підсмажити і перемолоти.
Мішанка. Змішати в однакових пропорціях мелену каву з жита і натуральну.
Кава з бобу. Вибрати невеличкі боби і варити їх протягом 10 хв. Тоді охолодити, висушити, підсмажити і перемолоти. Зберігати у щільно закритому посуді.
Кава з житньої муки. З 1 кг житньої муки, 1 л свіжого кип'яченого молока і 3 яєць замісити тверде тісто. Тонко розкачати його, спекти, висушити, підрум'янити (стежити, щоб не пригоріло) і перемолоти. Додати 1/6 натуральної меленої кави. Подавати з молоком або вершками.

ЛИМОНАД. Цедру з 1 лимона розтерти з цукром, долити 5 склянок кип'ятку, сік з 1—2 лимонів і процідити.

ОРШАД. Перемолоти 1/4 кг мигдалю і розтерти його в макітрі, доливши кілька ложок води. Тоді влити 1 л води, вимішати і процідити через полотно. Решту мигдалю, що залишилась на полотні, розтерти ще раз, доливши 1/2 л води, і процідити. Тоді оршад посипати цукром і заморозити.

НАПІЙ З БРУСНИЦІ. 1/2 кг ягід розварити в 4 склянках води, додавши трохи ваніліну. Тоді рідину процідити, ягоди відтиснути і долити 2 склянки негустого сиропу. Такий же напій можна робити з барбарису, малини, чорної смородини.

НАПІЙ З МОЛОКА. До 1 л молока додати 10 г дріжджів і 30 г цукру, розлити у пляшки з-під шампанського і закоркувати. Залишити на 2—3 дні у холодному місці.

КВІТКОВИЙ СИРОП. 200 г пелюсток кулінарної рози (троянди), жасмину і акації запарити кип'ятком і відцідити. Приготувати сироп з 1200 г цукру і зварити в ньому запарені квітки. Сироп процідити, квіти відтиснути, додати 2 ст. ложки лимонного соку, розкласти у пляшки, закоркувати і засмолити.

ГУСЛЯНКА. Гуслянка — поживний освіжаючий напій, відомий здавна на Гуцульщині. Парене овече молоко охолодити і перелити в діжечку, додавши 1 ст. ложку кислої сметани. Через 2—3 дні молоко згусне і набуде

приємного кислуватого смаку. Зберігається протягом року (якщо стане надто кислим, розвести водою).

КЕФІР НА СМЕТАНІ. До 1 л пареного холодного молока додати 2 л кислої сметани, вимішати, розлити у пляшки і закоркувати. Зберігати у підвалі, тричі на день збовтувати. Через 2—3 дні кефір готовий до вжитку.

ДОМАШНІЙ КУМИС. До 1 склянки молока долити перевареної води, додати 1 ст. ложку цукру, 1 ст. ложку розчинених у воді дріжджів. Усе це вимішати, перелити у пляшку, закоркувати і кожні 2 год збовтувати. Через 12 год щільно закоркувати, перев'язати дротом і покласти боком у підвал. Через 12 год кумис готовий до вжитку.

ЧАЙ. Сухий чай запарювати не кип'ятком, а дуже гарячою водою. До заварного чайника покласти шматочок цукру і трохи соди (тоді чай краще запарюється і набуває приємного смаку).

ХЛІБНИЙ КВАС. Змішати 4 кг житньої муки, 400 г солоду і 400 г гречаної муки, долити 4 л теплої води, вимішати і залити 4 л кип'ятку. Через 1/2 год знову долити кип'ятку. Це повторювати 3—4 рази (всього залити 10—12 л води). Розчин вимішати, охолодити, долити 2 л гущі з-під квасу і поставити в тепле місце. Через 12 год долити холодної води і, коли розчин відстоїться, розлити його у пляшки. Всього виходить 50—60 л квасу. 2—3 л гущі, що утворюється при цьому, залишити для приготування наступної порції квасу.

ЛАВРО-ПЕЧЕРСЬКИЙ КВАС. Змішати 8 кг житньої муки, 400 г пшеничної і 2 кг солоду. Все вимішати, затерти кип'ятком і поставити в піч, щоб тісто підросло. Тоді викласти його у діжку, долити 60 л холодної води і розмішати. Коли відстоїться, злити до бочки. Взяти 200 г пшеничної муки, 1 склянку розчинених водою дріжджів і 2 л теплої води, розвести квасом і влити у бочку разом з настоєм з 100 г м'яти. Бочку щільно закрити, поставити на ніч у тепле місце, відтак перенести у холодне і розлити у пляшки.

СТОЛОВИЙ КВАС. $1^1/_2$ кг житнього і 400 г ячмінного солоду заварити гарячою водою до консистенції густої каші, вимішати і поставити в піч, щоб дійшла. На другий день перекласти у великий горнець, розвести кип'ят-

ком і залишити, щоб розчин відстоявся. Тоді відлити 2—3 склянки квасу, додати до нього 20—30 г дріжджів і 2 ст. ложки муки. Коли цей розчин підросте, перелити його до квасу, додати 200—400 г цукру, 3—4 шишки сушеного хмелю і 100 г ізюму. Все це вимішати і залишити на 6—7 год у теплому місці, поки ізюм і дріжджі спливуть наверх, тоді зібрати їх шумовкою. Квас процідити і розлити у пляшки, закоркувати і покласти в холодне місце. Через 2—3 дні квас готовий до вжитку.

КВАС З ЖИТНЬОГО ХЛІБА. $1^1/_2$ кг житнього хліба порізати, підсушити, залити 14 л кип'ятку і накрити полотном. Коли розчин охолоне, процідити його через полотно, додати 800 г солоду і 50 г розчинених у воді дріжджів. Поставити у тепле місце на 12 год. Тоді процідити, розлити у пляшки, вкинути в кожну по 2—5 шт. ізюму, закоркувати і покласти в підвал. Через 2—3 дні квас готовий до вжитку.

БРУСНИЧНИЙ КВАС. Потовкти $1^1/_2$ кг брусниці, заварити з 5 л води, процідити. До ягідних вижимок долити ще 5 л води, заварити і процідити. Тоді додати 1 кг цукру, заварити його, охолодити, вимішати з 10 г дріжджів і залишити на добу. Відтак розлити у пляшки, вкинувши у кожну по 5—10 шт. ізюму і закоркувати. Через 2—3 дні квас готовий до вжитку.

ЯБЛУЧНЕ ВИНО(СИДР). Витиснути з яблук сік (брати в рівній пропорції кислі і солодкі яблука), залишити на льоду на 2—3 доби, поки осяде гуща. Тоді розлити у пляшки, вкинувши у кожну по 3—5 шт. ізюму, закоркувати, засмолити і покласти у холодне місце.

ЯГІДНИЙ КВАС. Найсмачніший квас з малини і полуниць. Квас можна робити і з барбарису, вишень, яблук, груш, порічок, чорної смородини, чорниць, ожини, клюкви і морошки.
Приготувати діжку на 50—100 л (з отвором, що закривається чіпом). Дно вистелити чистою, просушеною на сонці соломою, діжку викадити сіркою. Тоді наповнити її ягодами, залити перевареною водою, накрити і поставити в холодне місце. В міру потреби відливати квас через чіп, а в діжку доливати води. Якщо квас надто кислий, підсолодити його цукром.

ПИВО. Затерти теплою водою 4 кг меленого житнього солоду і стільки ж житньої муки. Поставити на ніч у гарячу піч у посудині, накритій кришкою. На другий день рідину злити, в посудину долити кип'ятку, затирку

перемішати і воду знову злити. Зварити склянку хмелю, долити його до сусла, додати 100 г дріжджів. Коли пиво почне бродити, розлити його у пляшки і щільно закоркувати. Виходить 20—30 пляшок.

ЯЧМІННЕ ПИВО. 6 кг ячмінного солоду розмішати в діжці з 25 л холодної води і залишити на 24 год. На другий день розчин варити протягом 2 год, всипавши 1 ч. ложку солі. Тоді додати 6 склянок хмелю і продовжувати варити ще 20 хв. Готовий розчин процідити у діжку, охолодити, додати 200 г розчинених у воді дріжджів і стільки ж меду, вимішати і залишити до вечора. Відтак розлити у пляшки і на другий день закоркувати. Через 2 дні пиво готове до вжитку.

СОСНОВЕ ПИВО. Заготовити 6—8-сантиметрові пагонці сосни, дрібно покришити їх, зварити у воді і відцідити. На 10 л проціду взяти 300 г цукру і варити, поки маса не загусне. Тоді влити у бочку, щільно закрити і зберігати в холодному сухому місці.
До 20 л пива долити $1^1/_2$ л соснового відвару з цукром і варити протягом 2 год, охолодити і, коли почне бродити, розлити у пляшки.

ХМІЛЯДА. Всипати у діжку 60 г сухого хмелю, долити 1/2 склянки винного оцту і 25 л води. Через 2 тижні розчин процідити, розлити у пляшки, закоркувати і покласти у підвал. Через тиждень напій готовий до вжитку.

ЦУКРОВИЙ МЕД. Мед, як напій, відомий на Україні з найдавніших часів. З 70 л води і 16 кг цукру зварити 60 л сиропу, перелити в діжку і охолодити. Суху булку намочити в розчинених водою дріжджах так, щоб вона втягнула не менше 100 г дріжджів, і вкинути її у діжку. Коли мед почне бродити, булку вийняти, додати до меду 100 г желатину і шкірку з 25 лимонів. Діжку щільно закрити і поставити на 12 днів у холодне місце. Тоді розлити у пляшки. Зберігати у підвалі. Через 4 місяці мед готовий до вжитку.

МОНАСТИРСЬКИЙ МЕД. У мідний або емальований котел влити 4 л меду і 8 л води і варити протягом 3 год. Вкинути у котел мішечок з хмелем і камінцем (на кожні 4 л рідини дати 30 г хмелю — всього 120 г) і варити 1 год. Тоді долити стільки перевареної води, скільки википіло, і теплим розчином наповнити бутель на 4/5 об'єму, шийку бутля перев'язати і залишити його

в теплому місці (18—20° С). Коли мед почне бродити, процідити його і розлити у пляшки. Попередньо запарити 1 ч. ложку чаю 1 склянкою кип'ятку, попередньо відцідити і розлити до пляшок. Чим довше стоїть мед, тим він смачніший. Співвідношення складників (води, меду, чаю) можна змінювати.

ПУНШ. Приготувати сироп з 1/2 кг цукру і 1 склянки води. 1/2 кг цукру розтерти з цедрою 5 лимонів і 1 апельсина, витиснути з лимона і апельсина сік. Усе це вимішати з охолодженим сиропом, долити 1/4 л рому і 2 склянки вина. Пунш вимішати, процідити, розлити у пляшки і засмолити. Додавати до кип'ятку або чаю.

ПУНШ З ЖОВТКІВ. З 1/2 кг цукру і 1/2 л води приготувати сироп, додати цедру з 1 лимона і 1 апельсина. Тоді охолодити, процідити, вбити до сиропу 8 жовтків, влити 1 ч. ложку пуншевої есенції і збивати на вогні, поки пунш застигне (він не повинен варитися). Подавати гарячим.

ГРОГ. Розтерти 1 апельсин з 1/4 кг цукру, залити $1^1/_2$ л води і зварити. Долити 1/2 склянки міцного чаю і сік з 5 лимонів. Ще гарячим грог розлити у склянки, вкинути по скибочці апельсина, долити по чарці рому і запалити.

ПУНШЕВА ЕСЕНЦІЯ. Розтерти 2 кг цукру з кількома апельсинами і лимонами, залити 3 склянками води і зварити сироп. До сиропу долити сік з 15 лимонів і додати паленого цукру. Тоді долити 1 1/2 л рому, розлити у пляшки, закоркувати і засмолити. Зберігати у сухому місці. Через 4—6 місяців есенція готова до вжитку.

КРЮШОН. Готується крюшон із найрізноманітніших вин з додаванням різних ягід і фруктів: суниць, полуниць, абрикосів, ананасів, апельсинів та ін. Відтак долити чарку коньяку або лікеру. Все це перелити у посудину, на 1/3 заповнену дрібними шматочками льоду.

КОКТЕЙЛЬ З ЧЕРВОНИМ ВИНОМ. Приготувати сироп з 1/2 кг цукру і 1/2 л води. В ще гарячий сироп вкинути дольки 2 апельсинів і влити сік з 2 лимонів. Через 12 год долити 1 л червоного вина. Коктейль пити через соломинку.

КОКТЕЙЛЬ З ШАМПАНСЬКИМ. Розмішати 1/2 кг цукру з соком 3 апельсинів, додати тонко порізану апельсинову шкірку, долити 1/2 л білого вина і поставити на 2—3 год на холод. Перед подачею на стіл процідити, долити 2 склянки шампанського і склянку ананасового соку.

ОЦЕТ ДЛЯ МАРИНУВАННЯ САЛАТІВ. На 2 кг фруктів або ягід взяти $4^1/_2$ склянки звичайного оцту, 1 кг меду (або цукру), 50 шт. потовчених гвоздик, 1 ч. ложку кориці, 30—50 зерен пахучого перцю, 4—6 лаврових листків або 1 ст. ложку солі і все це заварити.

ВАРЕННЯ (КОНФІТЮР)

На Україні варення відоме з давніх часів. Колись його варили на меду. Особливо славились сухі київські конфітюри.

МАЛИНОВЕ. Добірні ягоди скропити горілкою або ромом, щоб не розварювались, посипати цукром і залишити на ніч у холодному місці. На другий день приготувати сироп (на 1 кг ягід взяти $1^1/_2$—2 кг цукру і 2 склянки води), вкинути в нього малину, струшуючи посудиною, щоб сироп повністю покрив ягоди. Через кілька хвилин малину поставити на повільний вогонь, довести до кипіння і відставити. Повторювати це до того часу, поки ягоди стануть прозорими (мішати не слід). Під кінець зняти піну, додати на кінчику ножа лимонної кислоти. Коли варення охолоне, розкласти його у невеликі банки. Таким же способом можна приготувати варення з чорниці, тільки треба скроплювати ягоди горілкою і посипати цукром.

СУНИЧНЕ І ПОЛУНИЧНЕ. Скропити ягоди горілкою, щоб не розварювалися, і залишити на 3—4 год. Приготувати сироп (на 1 кг ягід — 1—2 кг цукру і $1^1/_2$ склянки води), вкинути в нього ягоди і поставити на повільний вогонь. Не мішати, а тільки струшувати посудиною. Кожні 2—3 хв посудину відставляти з вогню. Обережно зняти піну, під кінець додати трохи лимонної кислоти, розведеної в 1 ст. ложці перевареної води. Коли варення охолоне, розлити його у банки і перев'язати.

ПОРІЧКОВЕ. Порічки попередньо поколоти, що, до речі, вибілює руки. Тоді приготувати сироп (на 1 кг порічок взяти $2^1/_2$—3 кг цукру і 3—4 склянки води). Ягоди вкинути в гарячій сироп і варити на повільному вогні. Коли крапля сиропу не розпливається на тарілці — варення готове.

ВИШНЕВЕ. Вишні відділити від кісточок. Приготувати сироп (на 1 кг вишень взяти 2 кг цукру і 2 склянки води). Вкинути в нього вишні і варити на повільному вогні, кожні 2—3 хв посудину відставляти з вогню.

АГРУСОВЕ. Великий зелений агрус поколоти, покласти у посудину, перекласти вишневим листям, скропити спиртом, накрити і поставити у теплу

воду. Коли агрус зігріється, вкинути його у воду з льодом, відцідити і залити холодним сиропом (на 1 кг агрусу 1 кг цукру і 1 склянку води). На другий день сироп відцідити, додати до нього ще 1/2 кг цукру, трохи ваніліну і варити на повільному вогні, час від часу відставляючи посудину. Коли агрус зробиться прозорим, додати лимонної кислоти. На другий день розкласти варення у банки.

ТРОЯНДОВЕ. Обрізати білі кінчики пелюсток рози і зсипати їх у макітру. До 1/2 кг пелюсток додати 1/2 кг цукру, долити сік з 2—3 лимонів і розтерти до утворення однорідної маси. З $1^1/_2$ кг цукру і 3 склянок води зварити сироп, вкинути туди приготовану масу і варити до прозорості. Тоді розкласти у банки. Таким же способом можна варити варення з фіалок, жасмину і бузку.

З РАЙСЬКИХ ЯБЛУК. Яблука поколоти виделкою і вкинути у воду з лимонною кислотою. Тоді зварити сироп (на 1 кг яблук $1^1/_2$ кг цукру і 2 склянки води). Яблука тричі заливати сиропом, спершу холодним, потім гарячим. Вкінці додати ваніліну. Таким же способом можна приготувати інші солодкі яблука, фігурно порізавши їх.

АЙВОВЕ. Айву почистити від шкірки, вирізати серцевину, порізати на шматки і замочити їх у воді з лимонною кислотою. Шкірку відварити, додати цукру і приготувати сироп (на 1 кг айви $1^1/_2$ кг цукру і 2 склянки відвару). Порізану айву вкинути у гарячий сироп і доварювати на повільному вогні, поки вона не стане прозорою.

БАРБАРИСОВЕ. З барбарису вийняти кісточки і варити так, як порічки (на 1 кг ягід взяти 3 кг цукру).

РЕВЕНЕВЕ. Ревінь почистити, порізати на шматки довжиною 4—6 см і залити теплим сиропом (на 1 кг ревеню 1/2 кг цукру і 1 склянка води). На другий день сироп відлити, додати ще 1/2 кг цукру на 1 кг ревеню, заварити і знову сироп злити. На третій день до сиропу додати ще 1/2 кг цукру і варити його, поки маса не загусне і не стане прозорою. Коли варення охолоне, розкласти його у банки. До варення можна додати трохи ваніліну або цедру з лимона.

ГОРІХОВЕ. Ще зовсім зелені волоські горіхи густо поколоти і на три дні залити холодною водою, кожен день змінюючи воду. Відтак воду відцідити, горіхи обсушити і варити так само, як агрус, з потрійним зливанням. На 1 кг горіхів додати сік з 1 лимона або 1/4 ч. ложки лимонної кислоти.

СЛИВОВЕ І АБРИКОСОВЕ. Напівдостиглі сливи або абрикоси поколоти і залити водою, щоб не почорніли. На 1 кг фруктів взяти 2 кг цукру і 2 склянки води. З 1 кг цукру приготувати сироп і, коли охолоне, залити ним обсушені фрукти. На другий день сироп злити, додати до нього решту цукру, довести до кипіння і ще теплим залити фрукти. На третій день сироп злити, довести до кипіння і знову залити фрукти. Варити до прозорості. Таким же способом можна приготувати варення з груш. Невеликі груші поколоти, а великі порізати на чвертки. Тверді груші слід попередньо зварити у воді, тоді її злити і приготувати сироп. Варити у три прийоми, вкінці додати ваніліну або гвоздики.

З ШИПШИНИ АБО ТЕРНУ. З терну вийняти кісточки, а з шипшини вичистити середину з кісточками і волосками. На 1 кг ягід взяти $1^1/_2$ кг цукру і 2 склянки води. З половини всієї кількості цукру зварити сироп, охолодити його і залити ним ягоди. На другий день сироп злити, додати до нього решту цукру, довести до кипіння і гарячим залити ягоди. На третій день процедуру повторити і доварювати на повільному вогні до прозорості. Коли варення охолоне, розкласти його у банки.

ПЕРСИКОВЕ. Напівдостиглі персики поколоти і залити водою з лимонною кислотою, щоб не почорніли. Приготувати сироп (на 1 кг персиків 2 кг цукру і 2 склянки води). Персики заливати сиропом 5—6 разів і варити на повільному вогні. До варення додати зернята з кісточок.

ЧОРНИЧНЕ. Чорницю залити кип'ятком і одразу відцідити на ситі. На 1 кг ягід взяти 1/2 кг солодких яблук і 1/2 кг груш, порізаних на кубики, і залити їх не дуже густим сиропом з 1 кг цукру. Варити на повільному вогні. Ще гаряче варення розкласти у банки.

З ПОМІДОРІВ. Достиглі помідори розрізати на половинки, вибрати зернятка, скропити ромом і залишити на 24 год. З 2 кг цукру і 1 кг помідорів приготувати густий сироп, залити ним помідори і варити на повільному вогні до загустіння. Під кінець додати сік з 1 лимона.

З ЗЕЛЕНИХ ПОМІДОРІВ. Помідори розрізати на половинки (або порізати на кружальця), вибрати зернятка, залити холодною водою, заварити і відцідити на ситі. На 1 кг помідорів взяти $1^1/_2$ кг цукру. З половини всієї кількості цукру приготувати сироп, додати 1 лимон без кісточок, порізаний кружальцями, залити помідори. На другий день досипати другу половину цукру і варити до прозорості.

ЛИМОННЕ. Лимони залити водою і варити, поки не зм'якнуть. Тоді порізати на кружальця, вибрати зернятка і залити холодним сиропом (на 1 кг лимонів 2 кг цукру і 2 склянки води). На другий день зварити до прозорості.

СОКИ

МАЛИНОВИЙ. **І варіант.** Дозрілу малину залити невеликою кількістю води, потовкти і перекласти у полотняний мішечок, щоб сік повільно стікав. На другий день сік процідити через марлю, додати 500—600 г цукру на 1 л соку і кілька разів заварити. Тоді зняти піну і ще раз процідити через марлю. Коли сік охолоне, розлити його у сухі пляшки, закоркувати і засмолити. Зберігати в сухому місці.

II варіант. Всипати малину в посудину, залити невеликою кількістю води і довести до кипіння. Коли охолоне, перекласти у полотняний мішечок, щоб сік повільно стікав. Тоді додати 1 кг цукру на 1 л соку, заварити і зняти піну. Коли сік охолоне, розлити його у пляшки і закоркувати.

III варіант. Приготувати густий сироп (на 1 кг малини 1 кг цукру і 1 склянка води) і ще гарячим залити малину. Тоді відцідити сік через густе полотно і, коли охолоне, розлити у сухі пляшки. З гущі, що залишилась, можна приготувати мармелад.

IV варіант. Малину потовкти, відтиснути через полотно сік, перелити його у бутлі і поставити на сонце, щоб прокис. Тоді сік без осаду злити і змішати з цукром (на 1 л соку 1 кг цукру). Коли цукор розчиниться, заварити кілька разів сік і зняти піну. Охолоджений сік розлити у пляшки і закоркувати. Зберігати у сухому підвалі. Малиновий сік, приготовлений таким способом, не такий запашний, як попередні.

V варіант. Малину засипати у бутель, пересипати цукром (на 1 л малини 1/2 кг цукру) і залишити на добу в холодному місці. Тоді відцідити сік через полотно (малину не відтискати) і розлити у сухі пляшки, пропастеризувати і зняти піну. Коли сік охолоне, пляшки закоркувати і покласти у підвал.

СУНИЧНО-АГРУСОВИЙ. Ще недостиглий агрус розтерти у макітрі і витиснути з нього сік. Залити ним достиглі суниці і залишити на добу. Відтак сік відцідити через полотняний мішечок. На 1 л соку взяти 1 кг цукру, заварити і зняти шум (цю процедуру повторювати не більше 2—3 разів). Охолоджений сік розлити у пляшки, закоркувати і поставити в сухе місце.

ВИШНЕВИЙ. Вишні очистити від кісточок. Тоді вкинути вишні у кип'яток, кілька разів заварити і відцідити через полотняний мішечок. Через

6 год на 1 л соку додати 1 кг цукру, заварити і зняти піну. Коли сік охолоне, розлити його у пляшки, закоркувати і покласти у сухе місце. З вишень, що залишились, можна зварити повидло.

ВИШНЕВИЙ СІК І НАЛИВКА. 5 кг достиглих вишень (половину очистити від кісточок) засипати у бутель і пересипати цукром. Через 5—6 днів сік злити, розлити у пляшки і покласти у підвал. Вишні знову засипати у бутель і залишити на 2 місяці. Тоді сік злити, з'єднати з сиропом (на 1 л соку 1/2 кг цукру і 1 склянка води), охолодити і розлити у пляшки. Поставити на 6 місяців у підвал.

ОЖИНОВИЙ. І варіант. 1 кг промерзлої ожини залити 1 склянкою кип'ятку, заварити на великому вогні і злити на сито. Через кілька годин всипати 1 кг цукру і, коли він розчиниться, кілька разів заварити сік на повільному вогні.
II варіант. Промерзлі ягоди ожини поставити в тепле місце, щоб пустили сік. Тоді процідити його, додати 1 кг цукру на 1/2 кг ожини, зварити і розлити у пляшки.
Сік без цукру можна пастеризувати у воді, щільно закоркувавши пляшки.

ФІАЛКОВИЙ. 1/2 кг фіалкових пелюсток покласти у фарфорову вазу, залити 1 л кип'ятку, накрити полотном і залишити в холодному місці на 4—5 днів. Тоді сік відцідити, зважити його, досипати стільки ж цукру і варити на повільному вогні у емальованому посуді. Коли сік охолоне, розлити його у невеличкі пляшки. Вживається до лимонаду і чаю.

ТРОЯНДОВИЙ. Недостиглий агрус потовкти у макітрі. Через полотно відцідити сік і замочити в ньому пелюстки троянди. Через добу сік процідити через полотно і зварити з цукром (1 кг цукру на 1 л соку). Зняти піну і розлити у пляшки.
Цей сік можна також робити без агрусу. Тоді потрібно додати лимонної кислоти, а трояндові пелюстки заварити у воді.

АГРУСОВИЙ. Зібрати агрус у середині червня, потовкти, відтиснути сік, злити його у бутлі і поставити на сонячне місце, поки не стане прозорим. Тоді розлити у пляшки, закоркувати і пастеризувати протягом 15 хв.

БАРБАРИСОВИЙ. Ягоди барбарису залити водою і варити, поки не розваряться. Тоді відтиснути сік і залишити його на добу, поки не стане прозо-

рим. Відтак сік злити, додати $1^1/_2$ кг цукру на 1 л соку, кілька разів заварити, зняти піну і ще проварити 20—30 хв на повільному вогні. Охолоджений сік розлити у чисті сухі пляшки, зверху долити по 1 ч. ложці рому, закоркувати і поставити у холодне місце.

ПОРІЧКОВИЙ. **І варіант.** Порічки потовкти у макітрі, відтиснути сік через полотняний мішечок, влити у скляну банку і поставити на сонячне місце. Через 2—4 дні, коли сік посвітліє, процідити його через марлю. До 1 л соку досипати 1 кг цукру і, коли цукор розчиниться, сік кілька разів заварити.
ІІ варіант. Горнець з порічками покласти у посудину з кип'ятком, накрити і залишити на 12 год у теплому місці. Тоді сік відлити через густе сито (порічок не відтискати). На 1 л соку взяти 1 кг цукру і, коли він розчиниться, сік кілька разів заварити на великому вогні. Охолоджений сік розлити у пляшки, закоркувати і поставити в холодне місце.

ТЕРНОВИЙ. 1 кг терну очистити від кісточок, долити сироп з 2 кг цукру, заварити, зняти піну, процідити через полотно і розлити у пляшки. До терну, що залишився, додати 200 г цукру, цедру з 1 лимона, ванілін і приготувати з цього повидло.

ПОЛУНИЧНИЙ. 1/2 кг полуниць потовкти в мисці, залити 1/2 склянки рому і залишити на 2 год. З 1/2 кг цукру і 2 склянок води приготувати сироп, залити ним полуниці і заварити їх 2—3 рази. Відтак відцідити через полотно. На другий день влити сік у ринку, додати ще 120 г цукру, заварити, зняти піну і розлити у пляшки.

СУНИЧНИЙ. **І варіант.** 1 кг суниць пересипати 1 кг цукру, викласти у банку і поставити на сонце. Через день сік процідити і перелити у пляшки, закоркувати і пастеризувати.
ІІ варіант. З цукру і суниць зварити густий сироп, процідити і перелити у пляшки. На 1 кг суниць взяти $1^1/_2$ кг цукру.

ЛИМОННИЙ. $2^1/_2$ кг цукру розтерти з цедрою з 1 лимона. Цукор пересипати у банку, долити до нього сік з 50 лимонів, розмішуючи, поки цукор розчиниться. Тоді перелити розчин у пляшки.
Так само можна приготувати апельсиновий сік. Якщо сік почне бродити, його слід переварити і перелити у сухі пляшки.

СЛОВНИЧОК РІДКОВЖИВАНИХ СЛІВ

Воловина — яловичина
Вудженина — копчене м'ясо
Галярета — желе
Горня — маленький горщик
Дріб — свійська птиця
Жовтець — майонез
Запражка — те, чим заправляється будь-яка страва
Зеленець (мізерія) — салат із огірків
Зеленина — зелень
Зрізанець — багаторічна цибуля, вживається тільки пір'я, переважно з декоративною метою
Карк — задня частина шиї з верхньою частиною хребта; зашийок
Кармонадлі — свиняча відбивна
Коляндра — коріандр, рослина з родини зонтичних
Корнішони — маленькі огірки в гострому соусі
Крихке тісто — пісочне тісто
Леденець — холодець
Мнюхи — маленькі соми
Надіваний — фарширований
Накладанці — канапки, бутерброди
Паприка — солодкий червоний перець
Парень — пудинг
Патичок — паличка
Печеня — запечене або підсмажене м'ясо
Поливка — підливка, соус
Ринка — чавунна поливана посудина
Рожен — довга палиця з загостреним кінцем
Ропа — соляний розчин високої концентрації
Солонина — сало
Сусло — водний розчин солоду, призначений для зброджування при виробництві пива, квасу
Французьке тісто — слойоне тісто
Цебрик — бачок
Чабрик, чабер — трав'яниста запашна рослина, що містить ефірні олії
Шпараги — спаржа
Шпик — підшкірне свиняче просолене сало в шматках
Щупак — щука
Ярина — городина

ЗМІСТ

Серце кухні **Оксана Сенатович** . . 5

ЗАКУСКИ

Накладанці (канапки, бутерброди) 11
Гарячі накладанці 11
Гриби з кашею 11
Розсипчаста каша 11
Круті яйця 12
Яєшня 12
Яйця у сорочечках 12
Яйця на полумиску 12
Омлет 12
Бринза з маслом 13
Сир зі сметаною і цибулею . . . 13
М'який сир 13
Сир з кмином 13
Надівані рижики 13
Баклажани 13
Цвітна капуста 14
Різана картопля 14
Баклажанна ікра 14
Помідори з підливою 14
Ярина з олією 14
Свіжі ягоди в тісті 14
Яблука в тісті 14
Пампушки 14
Ямки з рису 15
Ямки з гороху 15
Ямки на сметані 15
Ямки з манної крупи 15
Оселедець з яблуками 15
Форшмак 15
Січений оселедець 15
Масло з оселедця 16
Вареники з шинкою 16
Вареники з телячої печінки і легень 16
Налисники 16
Налисники з гречаною кашею . . 16
Налисники з м'ясом 17
Надіванка з французького тіста . 17
Макарони з печінкою 18
Локшина 18
Підсмажений рис 18

ГРІНКИ 18

Грінки з ковбасками 18
Грінки з конфітюром 19
Грінки з помідорами 19
Грінки з печінкою 19
Грінки з шинкою і сиром 19
Грінки з мозком 19
Грінки з грибами 19
Грінки з печерицями 19
Масло з сардинами 20
Гірчичне масло 20
Паштет з печінки 20
Мозок у мисочках 20
Пінники 20
Крокети 20
Телячі ніжки 21
Перекладанець 21
Хлібчики 21
Мішанина з оселедців 21
Паштетики в студенці 21

Хлібчики з паприкованою бринзою .22
Масло з сардин 22
Масло з сиром 22

СУПИ, ХОЛОДНИКИ, РОСОЛИ

ХОЛОДНИКИ (ХОЛОДНІ ЮШКИ) 23

Яблуківка і грушівка 23
Вишнівка, малинівка і порічнівка 23
Слив'янка 23
Суницівка 23
Суничний холодник 23
Ожинівка і холодник з бузини . . 24
Огірковий холодник 24
Холодник із шинкою 24
М'ясний холодник 24
Лимонний холодник 24
Вирівська кваша 24

СУПИ 25

Перловий клеїк на бульйоні . . . 25
Квасолевий суп 25
Суп із шпинату 25
Горіховий суп 25
Хлібний суп 25
Кукурудзянка 25
Цибулівка 25
Вівсянка 25
Закарпатська гарбузівка 26
Клеїк для дітей 26
Суп із свіжих рижиків або печериць 26
Грибівка 26
Суп із потрушків 26
Рибний суп 27
Картопляне пюре 27
Картоплівка 27
Плютинецька яринівка 27
Цитринівка з рисом 27
Грибівка 27
Суп із галушками 28
Сметанний суп 28
Суп з цвітної капусти 28
Горохівка 28
Горохівка з зеленого горошку . . 29
Горохове пюре 29
Суп з щавлю 29
Суп з помідорів 29
Суп з баклажанів 29
Суп з крупою 29
Суп з гострого сиру 30
Суп з савойської капусти 30
Суп з селери 30
Угорський суп 30

БУЛЬЙОНИ (М'ЯСНІ ЮШКИ) . 30

Звичайна юшка 30
Французький бульйон 31
Курячий бульйон 31
Юшка з ярини 31
Бульйон з телятини 31
Бульйон з рисом по-італійськи . . 32
Бульйон дієтичний 32
Баранівка 32

БОРЩІ 32

Український борщ 33
Щавлевий борщ 33
Борщ з квашених яблук 33
Борщ з потрухів 33
Борщ з вушками 33
Борщ з карасями 34
Галицький борщ 34
Київський борщ 34

Капусняк 34
Борщ зі свіжої капусти 34
Український капусняк 34
Борщ з кислих огірків 34
Огірківка 35

МОЛОЧНІВКИ 35

Молочнівка з вівсянкою 35
Молочний холодник 35
Суп з квасного молока 35
Затирка на молоці 35

ПОЛИВКИ 36

Пивна поливка 36
Поливка з повидла 36
Холодник з пива 36

ЮШКИ 36

Юшка з фрикадельками 36
Юшка з галушками 37
Юшка зі щупака 37

ДОДАТКИ ДО ЮШОК 37

Галушки (клецки) 37
Галушки з тертої булки 37
Галушки з картоплі 38
Галушки нашвидкуруч 38
Галушки з манки 38
Галушки в юшці 38
Галушки до молочної поливки . . 38
Рис 38
Звичайна каша 38
Кулеша 39
Бануш 39
Грибок 39
Локшина, макарони 39
Фаршировані яйця 39
Вареники зі шпинатом 39
Грінки з сиром 40
Налисники з м'ясом 40
Кульки з риби 40
Кульки з рису (пульпети) . . . 40
Парені (варені) галушки 40
Кульки з картоплі 40
Терте тісто 41
Лите тісто 41

ВОЛОВИНА

Варене м'ясо 42
Зрази 43
Польські зрази 43
Зрази з кашею 43
Надівана печеня 43
Сіканець (фальшивий заєць) . . 44
Воловина тушкована 44
Парове м'ясо 44
Битки Нельсона 44
Печеня із сирною підливою (бешамель) 44
Ростбіф 45
Ґовканець (біфштекс) 45
Полядвиця 45
Сіканці з підливою 45
Сіканці звичайні 46
М'ясо по-строгановськи 46
Битки з разовим хлібом 46
Печеня 46
М'ясо з вином 47
М'ясо з холодцем 47
Печеня з грибами 47
Печеня з надрізами 47
Печеня з жовтками 47
Печеня на рожні 48
Флячки 48

Солене м'ясо 48
Нирки 48
Мариноване м'ясо 48
Печеня з хроном 49
Завивана печеня 49
Сіканці з макаронами 49
Стрілецька печеня 49
Вим'я 50
Смажене підгорля 50
Печений язик 50
Язик з підливою 50
Язик з вином 50
Маринований язик 51
Язик з яриною 51
Воловий хвіст 51
Бігос з яблуками 51
Литовський бігос 51
Бігос з квашеної капусти 51
Полядвиця в картопляному тісті . 52
Воловий мозок у білій підливі . . 52
Котлети з мозку 52

ТЕЛЯТИНА

Теляча печеня 53
Гетьманська печеня 53
Печеня з сардинами 54
Чомбер на дико 54
Телятина по-коломийськи 54
Телячі битки (фрикасе) 54
Битки з печені 54
Підбивка з горошком 55
Підбивка з рисом 55
Підбивка з агрусом 55
Форшмак з телятини 55
Парень з телятини (пудинг) . . 55
Битки (котлети) 56
Сіканці 56
Завиванець 56
Краянці (шницлі) 56
Краянці з начинкою 56
Теляча печеня на рожні 57
Волинські зрази 57
Фарширована грудинка (місток) . 57
Телятина в апельсиновій підливі . 57
Голова по-французьки 57
Телячі ребра 57
Ребра з рисом 58
Теляча печінка 58
Печена печінка 58
Смажена печінка 58
Печінка з яблуками 58
Телячі флячки 59
Телячі ніжки 59
Телячі ніжки в тісті 59
Шинка з чвертки 59
Шинка в тісті 60
Надівані вуха 60
Легені з підливою 60
Січені легені 60
Легені з солониною 60
Бігос 61
Полядвиця 61
Холодець 61
Язик з помідорами 61
Мозок 62
Телячий паприкаж 62

БАРАНИНА

Баранина в підливі 63
Баранина з бруквою 64
Надівана капуста 64
Баранячі ребра з рисом 64
Ребра з помідоровою підливою . . 64

Маринована баранина 64
Битки в підливі з цибулі 64
Битки з яриною 64
Битки з рисом 65
Печеня на дико 65
Баранина зі сметаною 65
Печеня з рожна 65
Звичайна печеня 66
Сіканці 66
Грудинка з рисом 66
Підбивка з грудинки 66
Смажена грудинка 66
Підбивка з печені 67
Плов з баранини 67
Баранячі нирки 67
Підбивка з цвітною капустою . . 67
Шинка з барана або кози 67
Фарширована баранина 68
Печеня з помідорами 68
Полядвиця по-американськи . . 68
Баранина з солодкою капустою . 68
Паприкаж 69
Краянці (шницлі) 69
Печена полядвиця 69
Баранина з кмином 69
Підбивка з огірками 69
Баранина з капустою 69
Баранина з ріпою 70
Битки в тісті 70
Битки у папірцях 70
Турецький шашлик 70
Ягнятина 71

СВИНИНА

Печеня з гороховим пюре . . . 72
Печеня з начинкою 72
Печеня в майонезі 73
Печеня з шинки 73
Печеня з полядвиці 73
Полядвиця на рожні 73
Тушкована печеня 73
Надівана печеня 73
Печеня з кмином 74
Полядвиця зі сметаною 74
Полядвиця в білій підливі . . . 74
Печеня на дико 75
Бочок з капустою 75
Бочок з бруквою 75
Гуляш 75
Битки в яйці 75
Битки на маслі 76
Тушковані битки 76
Краянці (філе) 76
Карлсбадські краянці 76
Краянці в булці 76
Краянці з підливою 76
Краянці з гірчицею 77
Сіканці з рисом 77
Смажені сіканці 77
Сіканці зі сливами 77
Пожарські сіканці 77
Меленець 77
Бігос 78
Печені ребра 78
Зрази 78
Нирки 78
Нирки у мадері 78
Свиняча кров 79
Кров з локшиною 79
Смажене порося 79
Підлива з поросятини 79
Порося з хроном 79
Поросятина з холодцем 79
Надіване порося 80
Поросятина у білій підливі . . . 80

Поросятина у сірій підливі . . . 80
Надівана голова 80
Маринована голова 81
Завиванець з голови 81
Завивана голова (рулет) 82
Шинка з яйцями 82
Шинка з рисом 82
Гуща з шинки (мус) 82
Шинка у вині 83
Шинка в тісті 83
Вуджена шинка 83

КОВБАСИ

ВУДЖЕНІ КОВБАСИ 84
Московська ковбаса 84
Углицька ковбаса 85
Любська ковбаса 85
Стрілецька ковбаса 85
Сервелат (салямі) 85

ВАРЕНІ КОВБАСИ 85
Чайна ковбаса 86
Українська ковбаса 86
Кров'яна кишка 86
Кишка з печінки 87
Ковбаски (сосиски) 87
Ковбаски в червоноголовій капусті 87
Ковбаса у польській підливі . . . 87
Кишка з паштетом 88
Кишки з гречаною кашею . . . 88
Начинка до паштетів 88
Сальцесон 88

ПІДЛИВИ

Біла підлива 89
Зелена підлива 89
Світла підлива 89
Сіра підлива з ізюмом 89
Жовта підлива 89
Огіркова підлива 89
Грибна підлива 90
Гірчична підлива 90
Підлива з кропу 90
Щавлева підлива 90
Підлива з зелені петрушки . . . 90
Порічкова підлива 90
Глодова підлива 90
Яблучна підлива 91
Яринова підлива 91
Лимонна підлива 91
Лимонна підлива з жовтками . . 91
Жовта лимонна підлива 91
Підлива з корнішонів 91
Підлива з баклажанів 91
Підлива з сушених печериць . . 91
Підлива з печериць 92
Часникова підлива 92
Підлива з хрону 92
Гостра цибулева підлива 92
Біла цибулева підлива 92
Агрусова підлива 93
Бурячки 93
Сіра підлива з хрону 93
Ялівцева підлива 93
Татарська підлива 93
Підлива з мадери 93
Безм'ясна підлива 94
Підлива провансаль 94
Жовтець (майонез) 94
Ощадний жовтець 94

Сардинова підлива 94
Оселедцева підлива 94
Підлива до шинки 94
Підлива до качки 95
Підлива до котлет 95
Підлива-вінегрет 95
Бешамель 95
Основа до гострих підлив . . . 95
Солодка підлива 95
Вершкова підлива 95
Шодо 96
Пуншове шодо 96
Підлива з соків 96
Підлива з вина 96
Підлива з сиропу 96

ПАШТЕТИ

Паштет з голубів 97
Паштет з дробу 97
Паштет із зайця 97
Паштет з телячої печінки
і ярини 97
Паштет із качок 98
Паштет з печінки в тісті 98
Холодний паштет з телячої
печінки 98
Паштет з гусячих печінок . . . 99
Паштет з гуски або качки . . . 99
Паштет із свинини 99
Гуща з птиці 100
Форшмак 100
Пиріг з м'ясом 100
Пиріг з капустою 101
Пиріг з гречаною кашею . . . 101
Пиріг з рисом і рибою 101
Паштетний порошок 101

ХОЛОДЦІ

Леденець 102
Студенець з півня 102
Студенець з індика 102
Студенець з надіваного індика . 103
Студенець з поросятини 103
Студенець з паштету 103
Студенець з мозку і печінки . . 104
Студенець із качок 104
Студенець із свинячих ніг . . . 104

ДРІБ

Надівана курка 105
Котлети з курятини і телятини . 105
Котлети з курятини 105
Кружоляти з курятини 105
Парень з курятини 105
Підбивка з курки 106
Смажена курка 106
Курятина з грінками 106
Курятина з підливою 106
Курятина з печерицями 106
Надівані півні 107
Курка, надівана грибами . . . 107
Курчата у кров'яній підливі . . 107
Смажені курчата 107
Курчата з начинкою 107
Підбивка з агрусом і помідорами . 108
Підбивка з грибами 108
Підбивка з цвітної капусти . . . 108
Курчата по-віденськи 108
Підбивка з курчат 109
Підбивка з цибулею 109
Курчата, надівані зеленим
горошком 109

Паприкаж 109
Курчата з райськими яблучками . 109
Смажений індик 109
Начинка до індика на Великдень . 110
Надіваний індик 110
Надіваний індик на рожні . . . 110
Підбивка з індика 110
Смажені індичата 111
Печена гуска 111
Тушкована печінка 111
Гуска на рожні 111
Підбивка з гуски або качки . . . 112
Надівана качка 112
Качка по-французьки 112
Надівана качка з підливою . . . 112
Качка з грибною підливою . . . 112
Качка на дико 113
Печені голуби 113
Голуби з ялівцем 113
Крілик на дико 113
Крілик з капустою 113
Паприкаж з крілика 113
Кролячі битки 114
Надіваний крілик 114
Заєць зі сметаною 114

РИБА

РІЧКОВА РИБА 115

Щупак з яриною 115
Надіваний щупак 115
Сіканці з щупака 115
Щупак з хроном 116
Печений щупак 116
Щупак або судак з печерицями . 116
Щупак або судак з селерою . . 116
Щупак по-єврейськи 116
Студенець з щупака, коропа або судака 117
Короп з медом 117
Гетьманський короп 117
Маринований короп 118
Надіваний короп 118
Смажений короп 118
Короп у сметані 118
В'ялений судак 118
Судак у сметані 118
Судак з яйцями 119
Печений судак 119
Судак з підливою 119
Судак з печерицями 119
Підбивка з ярини 119
Парень з риби 119
Пульпети з риби 120
Студенець з щупака, карася, судака або ляща 120
Надівана печена риба 120
Котлети з сома 120
Лящ з кашею 121
Маринована осетрина або короп . 121
Осетрина або короп з вінегретом . 121
Печений осетр 121
Осетр з підливою 121
Вуджена (копчена) риба . . . 121
Мнюхи 122
Смажені мнюхи 122
Підлива з печінки мнюха . . . 122
Мариновані мнюхи 122
Смажені окуні 122
Карасі зі сметаною 122
Смажені карасі 122
Студенець з лина 123
Смажений лин 123
Маринований лин 123
Форель 123

Смажений вугор 123
Маринований вугор 124
Печений вугор 124
Річкові раки 124

МОРСЬКА РИБА 124

Риба з підливою 124
Риба з сиром 124
Котлети з оселедців 125
Оселедці з яйцями 125
Оселедець в оцті 125
Оселедці з вінегретом 125
Оселедці з салатом 125
Оселедці під майонезом 126
Оцтовані оселедці 126

ЯРИНА

Зелений горошок 127
Горошок по-французьки 127
Горошок по-англійськи 127
Горошок з рисом 127
Консервований горошок 127
Сушений горошок 127
Горошок з жовтками 127
Пюре з горошку 130
Сочевиця 130
Сочевиця з цибулею 130
Сочевиця зі сметаною 130
Зелені боби 130
Сухі боби 130
Зелені боби у стручках 130
Зелена квасоля зі сметаною . . . 131
Шпарагова квасоля 131
Шпараги 131
Шпарагівка зі сметаною 131
Суха квасоля 131
Гуща з квасолі 131
Сіканці з квасолі 131
Консервована зелена квасоля . . 131
Сушена зелена квасоля 132
Тушкована капуста 132
Капуста з квасними яблуками . 132
Капуста з грибами 132
Синя капуста з каштанами . . 132
Капуста з помідорами 132
Запечена капуста 133
Надівана капуста 133
Голубці 133
Голубці з підливою 133
Брюссельська капуста 134
Швидкоквашена капуста . . . 134
Квашена капуста з огірками . . 134
Капуста рання 134
Квашені огірки 134
Швидкоквашені огірки 134
Огірки на зимовий зеленець . . 135
Надівані огірки 135
Смажені огірки 135
Варена картопля 135
Палянички з картоплі 135
Картопля по-італійськи 135
Картопля з паприкою 136
Картопля, надівана бринзою . . 136
Картопля, надівана м'ясом . . 136
Картопля, надівана грибами . . 136
Картопляне триколірне пюре . 136
Пюре Данусі 137
Пюре з вершками і хроном . . 137
Корочки з картоплі 137
Печена картопля 137
Молода картопля 137
Смажена картопля 137
Картопля зі сметаною 137

Картопляні котлети 137
Бабка з картоплі 138
Картопля по-ліонськи 138
Пиріжки з картоплі 138
Картопля з майораном 138
Морква з горошком 138
Морква в тісті 138
Пюре з моркви 138
Морква з кольрабі 139
Підсмажена кольрабі 139
Надівана кольрабі 139
Бруква 139
Тушкована селера 139
Селера в тісті 139
Надівана паприка 139
Помідорова паста 140
Помідори з м'ясною начинкою . 140
Надівані помідори 140
Сушені помідори 140
Заправа з помідорів 140
Цвітна капуста 141
Цвітна капуста Лесі 141
Гарбуз тушкований 141
Гарбуз смажений 141
Гарбуз зі сметаною 141
Варені кабачки 141
Надівані кабачки 141
Щавель на зиму 142
Молода кукурудза 142
Пастернак 142
Шпинат 142
Шпинат з яйцями 142
Шпинат з часником 142
Мішана ярина 142

ЗЕЛЕНИНА (САЛАТИ)

Салат з жовтком 143
Салат з олією 143
Салат по-французьки 143
Салат у масляній підливі . . . 143
Зеленина з майонезом 143
Зеленина по-руськи 143
Зеленина з квашених рижиків . . 143
Зеленина з оселедцями 144
Зеленина з картоплі 144
Зеленина з картоплі і яблук . . 144
Зеленина з картоплі і оселедця . 144
Зеленина з помідорів 144
Зеленець (мізерія) 144
Зеленина з квашеної капусти . . 144
Зеленина з червоної капусти . . 145
Зеленина з листя селери . . . 145
Зеленина з вареної селери . . . 145
Зеленина з сирої селери . . . 145
Італійська зеленина 145
Зеленина з помідорів 145
Англійська зеленина 145
Зеленина у леденці 146
Зеленина з капусти, помідорів
і огірків 146
Зеленина з синьої капусти . . . 146

ПАРЕНІ

Парень з капусти 147
Картопляний парень з шинкою . 147
Парень з рису 147
Парень з булки 147
Парень з гороху 148
Парень з картоплі 148
Парень з картоплі і оселедця . . 148

Парень з помідорів 148
Парень з гарбуза 148
Парень з моркви 148
Парень зі шпинату 149
Парень з цвітної капусти . . . 149
Парень з капусти і рису 149

ЯЙЦЯ

Яйця по-мадярськи 150
Яйця по-нормандськи 150
Яйця по-тірольськи 150
Надівані яйця 150
Яйця з помідоровою підливою . 150
Грінки з яєць 151
Яйця з сардинами 151
Яйця в підливі 151
Печені яйця 151
Яєшня з оселедцем 151
Яйця з хроном 152
Саджені яйця 152
Яєшня 152
Омлет 152
Яйця з картоплею 152
Качині яйця 152

ГРИБИ

Надівана грибами картопля . . 153
Грибна начинка до пирогів . . . 153
Боровики в яйці 153
Смажені гриби 153
Гриби зі сметаною 153
Рижики в маслі 153
Рижики на зиму 153
Мариновані рижики 154
Квашені рижики 154
Опеньки зі сметаною 154
Мариновані печериці 154
Печериці по-французьки . . . 154
Есенція з печериць 154
Товчені печериці 155
Смажені надівані печериці . . . 155
Оцтовані (мариновані) гриби . . 155
Надівані сморжі 155
Сушені гриби 155
Солені гриби 156
Консервовані гриби 156
Грибні консерви 156
Грибовий витяг (есенція) . . . 156

МУЧНІВКИ І КАШІ

Французьке тісто на пироги
і пиріжки 157
Пиріжки з французького тіста . 157
Крихке тісто на пиріжки . . . 157
Дріжджове тісто на пироги
і пиріжки 157
Тісто на пиріг 158
Макарони з печерицями 158
Макарони з гострим сиром . . . 158
Макарони з шинкою 158
Макарони з грибами 158
Макарони з підливою 159
Локшина з яблуками 159
Локшина з шинкою і помідорами .159
Локшина з капустою 159
Млинці 159
Млинці з манної крупи 159
Гетьманські млинці 160
Коровай з млинців 160
Сирники 160
Пиріг зі сливами (пляцок) . . . 160
Чеські кнедлики 160

Кнедлики зі сливами 161
Гречані галушки 161
Галушки Марійки 161
Галушки з картоплі 161
Галушки з маком 161
Краяні галушки (лазанки) . . . 162
Кладені галушки 162
Галушки з грінками 162
Парені галушки з сиром 162
Кружальця (пизи) 162
Пироги з сиром або повидлом . . 162
Ліниві пиріжки 163
Сирники з булкою 163
Вареники з капустою 163
Вареники з ягодами 163
Вареники з повидлом 163
Вареники з грибами 164
Парень з кукурудзяної муки . . 164
Парень з горіхів 164
Парень з рису 164
Лимонний парень 164
Парень з вишнями 164
Краківська каша в тісті 165
Пшоняна каша 165
Гречана каша 165
Ячмінна каша 165
Гречана каша з сиром 165
Пшенична каша на грибному відварі 165
Каша з жита або пшениці . . . 166
Вівсяна каша 166
Гетьманська каша 166
Гречана каша з шинкою 166
Руські книші 166
Кукурудзянка 167
Снятинська начинка 167
Крокети з рису 167
Рис з помідорами 167
Рис з підливою з печериць . . . 167
Паляниця Наталі 167
Вітамінна паляниця 168

СОЛОДКЕ ТІСТО

Тісто на сметані 169
Тісто на сирі 169
Варений пиріг 169
Пиріг з масою 169
Апельсиновий пиріг 169
Шоколадний пиріг 169
Пиріг з яблуками 170
Пиріг з мигдалем 170
Пиріг з агрусом 170
Пиріг з вишнями (пляцок) . . . 170
Пиріг з крихкого тіста 170
Багатошаровий руський пиріг . . 170
Пиріг з сиром 171
Пиріг з тертого чорного хліба . . 171
Краківський пляцок 171
Пиріг зі сливами 171
Бакалійник 172
Солодкий хліб 172
Горіхова легуміна 172
Лимонна легуміна 172
Картопляна легуміна 172
Марципанова легуміна 173
Гречана легуміна 173
Легуміна з пшеничної або кукурудзяної крупи . . 173
Марципанові тістечка 173
Дріжджова паляниця 173
Круглянки (ватрушки) 173
Маківник 174
Яблучна запіканка 174
Рис зі сметаною 174
Рис з яблуками 174

Снігові кулі 174
Хрусти 175
Нугат 175
Берлінські тістечка 175
Мигдалеві обаранки (крендельки) .175
Яблучний пиріг 175
Мазурик з варених жовтків . . 175
Український мазурик 176
Англійські тістечка 176
Тістечка з конфітюром 176
Сметанні тістечка 176
Вершковий пиріг 176
Мигдальні стружки 177
Сухарики (бісквіти) 177
Італійські тістечка 177
Перекладані тістечка 177
Мигдальні віночки 177
Шоколадні тістечка 177
Пумки 178
Заварні пумки 178
Тістечка з кремом 178
Гамбурзькі тістечка 178
Пампушки 178
Пампушки без начинки 179
Пампушки без дріжджів . . . 179
Шоколадні пампушки 179
Коржики 179
Рурки з кремом (трубочки) . . 180
Французькі тістечка 180
Смажені ямки 180
Бухти 180
Грибок 180
Фруктовий пінник (суфле) . . 181
Пінник з яблук 181
Кавовий пінник 181
Налисники 181
Англійські налисники 182
Бісквітні налисники 182
Налисники на дріжджах . . . 182
Завиванець 182
Віденський завиванець 183
Кутя 183
Медівник з житньої муки . . . 183
Медівник з шоколадом 183
Торунський медівник 184
Медівник без заправ 184

ТОРТИ

Сухий торт 185
Вишневий торт 185
Маковий торт 185
Торт з волоських горіхів . . . 185
Горіховий торт з вершковою масою 185
Крихкий торт 186
Кавовий торт 186
Китайський торт 186
Віденський торт 186
Віденський торт з мигдалем . . 186
Трояндовий торт 187
Гетьманський торт 187
Торт з лісових горіхів 187
Торт з ромом 187
Хлібний торт 187
Торт Гені 187
Шоколадний торт 187
Вершковий торт 188
Англійський торт 188
Пісочний торт 188
Розсипчастий торт 188
Мигдалевий торт з крохмалем . 188
Мигдалевий торт 189
Помадки для тортів 189
Маси для тортів 190

ФРУКТИ, МОРОЗИВО, КИСЕЛІ

Узвар (компот) з яблук 191
Узвар з абрикосів або персиків . 191
Узвар зі сливок 191
Узвар з апельсинів 191
Узвар з вишень 191
Узвар з чорних черешень . . . 191
Узвар з агрусу 192
Мішаний узвар 192
Мішанина з ягід 192
Яблука в желатині 192

МОРОЗИВО 192

Вершкове морозиво 193
Ванільне морозиво 193
Суничне і малинове морозиво . . 193
Мигдалеве морозиво 193
Морозиво з кавуна 193
Кавове морозиво 193
Шоколадне морозиво 193
Горіхове морозиво 193
Лимонне і апельсинове морозиво . 194
Абрикосове і персикове морозиво 194

Зефір 194
Виноградний кисіль (крем) . . 194
Кисіль з паленим цукром
(карамеллю) 194
Суничний або малиновий кисіль . 194
Яблучний кисіль 194
Абрикосовий кисіль 195
Шодовий кисіль 195
Кавовий кисіль 195
Вершковий кисіль 195
Шоколадний кисіль 195
Яблучний кисіль 195
Вівсяний кисіль 196
Турецький кисіль 196
Лимонна пінка (мус) 196
Пінка з грінок 196
Мучна пінка 196
Вершковий крем 196
Молочний крем (заварний) . . 196
Мигдалевий крем (заварний) . . 197
Горіховий крем 197
Ванільний крем 197
Морожена кава 197
Желатин з лимоном 197
Малинове парфе 197
Смажені млинці з цвіту акації
і бузку 198
Ряжанка 198
Простокваша 198
Зглевілий сир 198

ПЕЧИВО

Баби 199
Мигдалева баба 199
Макова баба 199
Баба нашвидкуруч 199
Українська баба 200
Українська баба на вершках . . 200
Дід 200
Калач з шафраном 201
Парена булка 201
Запарена булка 201
Звичайна булка 201
Булка без яєць 202
Довготривала булка 202
Булка на білках 202
Карлсбадська булка 202
Плетінки 202

Разовий пшеничний хліб . . . 203
Американський пшеничний хліб . 203
Англійський бріош 203
Сухарі 203
Рогалики 203
Обаранки (кренделі) 204
Англійські хлібчики 204
Бісквіти 204
Тістечка 204
Коржики 204
Пальчики 204
Колобки 204
Чеські калачики 205
Пісковик 205
Солені ламанці 205
Вівсяники (ощипки) 205
Медянички 205
Амоняки 205
Питльований житній хліб . . . 205
Хліб з амонієм 206

ШИПУЧКИ (ВОДИЧКИ, ЛИМОНАДИ)

Лимонник 207
Лимонник з ізюмом 207
Березівка 207
Яблучник 207
Водичка, настояна на листі чорної смородини 207
Апельсинівка 207
Порічківка 208
Смородинівка 208
Водичка, настояна на ізюмі . . 208
Ягідник 208
Чим замінити натуральну каву? . 208
Лимонад 209
Оршад 209
Напій з брусниці 209
Напій з молока 209
Квітковий сироп 209
Гуслянка 209
Кефір на сметані 210
Домашній кумис 210
Чай 210
Хлібний квас 210
Лавро-печерський квас 210
Столовий квас 210
Квас з житнього хліба 211
Брусничний квас 211
Яблучне вино (сидр) 211
Ягідний квас 211
Пиво 211
Ячмінне пиво 212
Соснове пиво 212
Хміляда 212
Цукровий мед 212
Монастирський мед 212
Пунш 213
Пунш з жовтків 213
Грог 213
Пуншева есенція 213
Крюшон 213
Коктейль з червоним вином . . 213
Коктейль з шампанським . . . 214
Оцет для маринування салатів . 214

ВАРЕННЯ (КОНФІТЮР)

Малинове 215
Суничне і полуничне 215
Порічкове 215
Вишневе 215
Агрусове 215
Трояндове 216

З райських яблук 216
Айвове 216
Барбарисове 216
Ревеневе 216
Горіхове 216
Сливове і абрикосове 217
З шипшини або терну 217
Персикове 217
Чорничне 217
З помідорів 217
З зелених помідорів 218
Лимонне 218

СОКИ

Малиновий 219
Сунично-агрусовий 219
Вишневий 219
Вишневий сік і наливка 220
Ожиновий 220
Фіалковий 220
Трояндовий 220
Агрусовий 220
Барбарисовий 220
Порічковий 221
Терновий 221
Полуничний 221
Суничний 221
Лимонний 221

ПРАКТИЧНИЙ ПОСІБНИК

ФРАНКО Ольга Федорівна

ПРАКТИЧНА КУХНЯ

Літературне опрацювання
Сенатович Оксани Павлівни
Художник
Плесканко Іван Петрович

Львів «Каменяр»

Художній редактор *І. П. Плесканко*
Технічний редактор *В. І. Франчук*
Коректор *І. М. Микиго*
Фотограф *П. Т. Семенюк*
Композиція фотографій *В. П. Франко*

Здано на складання 05.01.90
Підписано до друку 09.07.90
БГ 03714. Формат 60×70 1/16. Папір офс. № 1
Гарнітура таймс. Офсетний друк. Умов. друк. арк. 11,7+20 вкл.
Умов. фарбовідб. 34,42. Обл.-вид. арк. 14,02+2,4 вкл.
Тираж 50 000 пр. Замовлення 661-2
Видавництво «Каменяр»
290008 Львів, Підвальна, 3

Львівська книжкова фабрика «Атлас»
290005 Львів, Зелена, 20

Франко О. Ф.

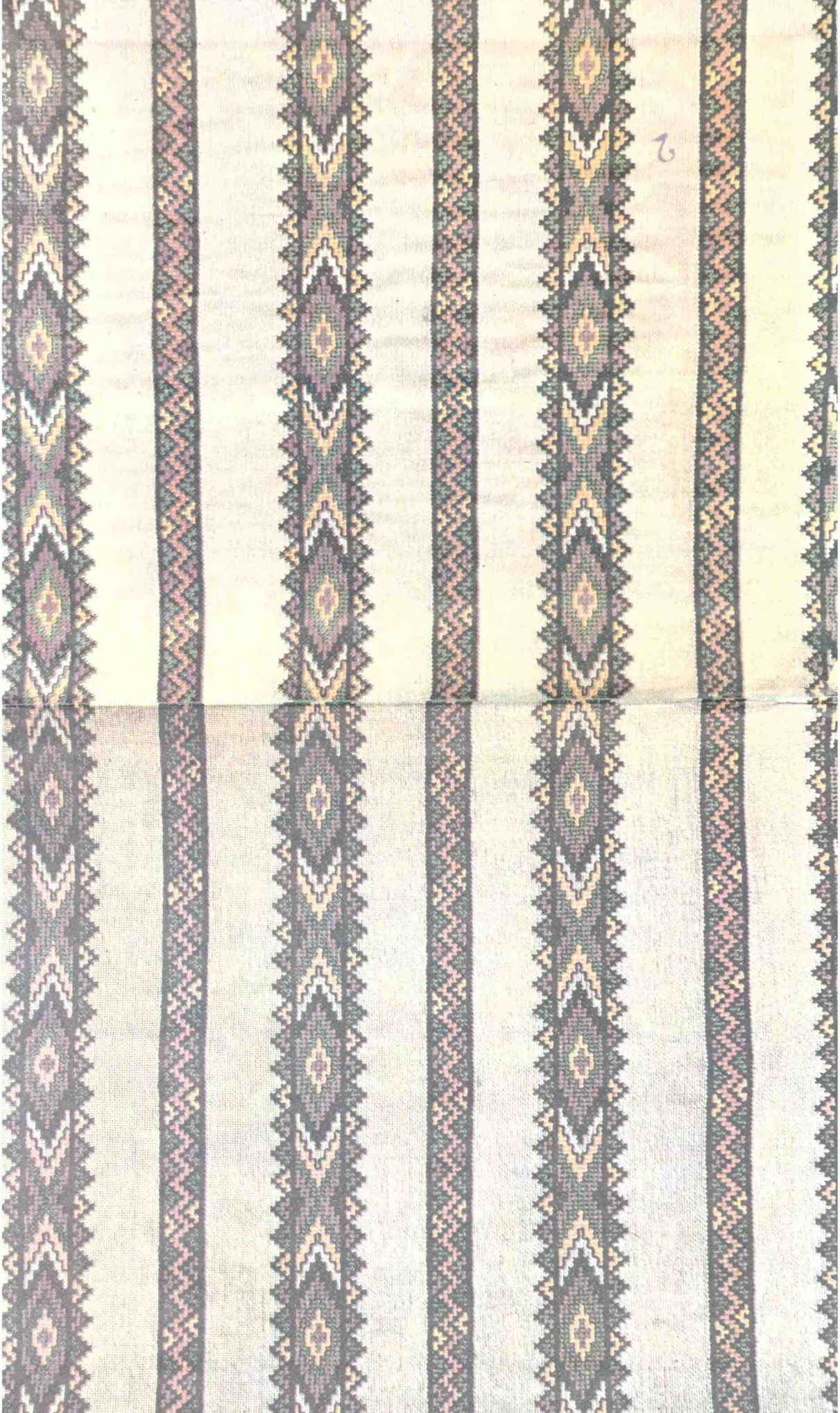
Ф83 Практична кухня / Літ. опрацюв. О. П. Сенатович; Худож. І. П. Плесканко.— 2-ге вид. —Львів: Каменяр, 1992.— 238 с.: іл., 20 арк. іл., 1 арк. портр.

ISBN 5-7745-0215-8: 50 000 пр.

До видання включено (з певною текстологічною обробкою) кулінарні рецепти Ольги Федорівни Франко, подані нею в книзі «1-ша українська загальнопрактична кухня», що побачила світ у 1929 році в Коломиї. Тут читачі знайдуть широкий діапазон страв традиційної української кухні: від різних закусок, супів, борщів, м'яса, риби до печива і варення.

Для масового читача.

Ф $\frac{3404000000-001}{92}$ БЗ-30-8-91 ББК 36.99



КАМЕНЬ